

KW 31	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
<b>Montag</b> 29.07.2024	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel; mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ● L a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree a,a1,d,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße; dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ● a,a1,Alk,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Erbsentaler in Mehrsaatenpanade; dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais ● L B a,a1,La,M,Me 9,50 €
<b>Dienstag</b> 30.07.2024	<input type="checkbox"/> Zartes Rindergeschnetzeltes Stroganoff; mit Hausmacher-Spätzle ● L a,a1,c,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße; mit Gemüse-Nudeln ● a,a1,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Herzhafter Krustenbraten vom Schwein; in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ● a,a1,a3,c,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Gefüllte Gemüseravioli; in einer Limetten-Rahmsoße ● B a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
<b>Mittwoch</b> 31.07.2024	<input type="checkbox"/> Zarte Hähnchenbrust; in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais ● L i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Feine Bratwurst vom Schwein; in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße; mit Gartengemüse und Bandnudeln ● a,a1,c,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf; mit Steckrübe ● L B 9,50 €
<b>Donnerstag</b> 01.08.2024	<input type="checkbox"/> Hackbällchen vom Schwein und Rind; in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ● L a,a1,c,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe Holsteiner Art; mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße; dazu Fingermöhren und Spätzle ● L a,a1,c,i 12,50 €	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse-Auflauf; mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ● B a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
<b>Freitag</b> 02.08.2024	<input type="checkbox"/> Schweinebraten Altdeutsche Art; mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ● L i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Topfenknödel mit Nougatcremefüllung; dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott L B a,a1,c,h,h2,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Geschnittenes Buntbarsch-Filet in Senf-Honig-Soße mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ● d,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne, dazu ein cremiger Joghurt-Dip ● B a,a1,a4,c,i,La,M,Me 9,50 €
<b>Samstag</b> 03.08.2024	<input type="checkbox"/> Gemüseeintopf nach Gärtnerin Art; mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ● L a,a1,c,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Gyros vom Schwein; auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais ● j 9,50 €	<input type="checkbox"/> Gegrillte Hähnchenkeule Königin Art; in einer feinen Soße mit Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln ● L a,a1,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Spaghetti Napoli Art; mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ● L B a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
<b>Sonntag</b> 04.08.2024	<input type="checkbox"/> Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ● L d,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rheinischer Sauerbraten vom Rind; mit Rosinenssoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ● L a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ● a,a1,Alk,c,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Saftige Gemüsefrikadelle; mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ● L B a,a1,c,La,M,Me 9,50 €

*Wir wünschen guten Appetit!*