

KW 33	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
Montag 12.08.2024	<input type="checkbox"/> Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, Gartengemüse, Petersilienkartoffeln ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zwei Kohlroutaden (Schwein), Bratensoße, Stampfkartoffeln mit Petersilie ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße; mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße; mit Langkornreis ● <input checked="" type="checkbox"/> a,a1,j,La,M,Me 9,50 €
Dienstag 13.08.2024	<input type="checkbox"/> Gebackene Fischstäbchen, Rahmspinat und Kartoffelpüree ● <input type="checkbox"/> a,a1,d,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Erbsensuppe; mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ● <input type="checkbox"/> 20,3,i,j 9,50 €	<input type="checkbox"/> Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße; mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße; mit Langkornreis ● <input checked="" type="checkbox"/> a,a1,j,La,M,Me 9,50 €
Mittwoch 14.08.2024	<input type="checkbox"/> Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Pflaumenkompott ● <input checked="" type="checkbox"/> 11,a,a1,c,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Himmel und Erde; Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle, Mettbällchen vom Schwein ● <input type="checkbox"/> 3,a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art; mit Brokkoli und Kräuterspätzle ● <input type="checkbox"/> a,a1,Alk,c,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Kleine Gemüserösti, Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ● <input checked="" type="checkbox"/> a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
Donnerstag 15.08.2024	<input type="checkbox"/> Königsberger Klopse aus Rind- und Schweinefleisch, Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Gebratene Geflügeleber; in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> a,a1,f,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Seelachs in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> d 12,50 €	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf; mit Kartoffelwürfeln ● <input checked="" type="checkbox"/> L <input checked="" type="checkbox"/> 9,50 €
Freitag 16.08.2024	<input type="checkbox"/> Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf; mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Panierte Alaska-Seelachshappen, Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ● <input type="checkbox"/> a,a1,d,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße; mit Apfelrotkohl und Spätzle ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Herzhafte Käsespätzle; mit Röstzwiebelgarnitur ● <input checked="" type="checkbox"/> a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Samstag 17.08.2024	<input type="checkbox"/> Hackbraten in Kräutersoße; dazu grüne Bohnen naturell und Salzkartoffeln L a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Süßer Apfelmilchreis; mit Zimt und Zucker L <input checked="" type="checkbox"/> La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Scholle Finkenwerder Art mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ● <input type="checkbox"/> 20,a,a1,b,d,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, Erbsen naturell und kleine Kartoffeln mit Schale ● <input checked="" type="checkbox"/> L <input checked="" type="checkbox"/> a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Sonntag 18.08.2024	<input type="checkbox"/> Hähnchen Cordon bleu, mit naturellen Erbsen und Möhren, Frühlingspüree ● <input type="checkbox"/> 20,a,a1,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Sonntagsbraten vom Schwein, Rosenkohl und Speckklößen ● <input type="checkbox"/> 20,a,a1,c,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rindfleisch in Meerrettichsoße, Rote-Bete-Gemüse, Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> a,a1,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Spinat-Käse-Strudel; dazu Reinsnudelpfanne mit Gemüse mediterrane Art, Tomatensoße ● <input checked="" type="checkbox"/> a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €

Wir wünschen guten Appetit!