

Wochenkarte 20.-24.11.2023

Der Menüpreis beträgt 8,50 Euro, zusammengestellt aus dem Hauptgericht
und einem 2.Gang (Tagessuppe, Beilagensalat oder Dessert)

Gericht der Woche: Hirschbraten mit Semmelknödel und Rotkraut € 13,50

Montag, 20.11.2023:

- I: Italienisches Huhn mit Rosmarinerdäpfel (G,L,O)
- II: Gemüselaibchen (A,C,L) mit Petersilerdäpfel (G)
- III: Holzfällersteak vom Schweinskarree mit Butterspätzle (A,C,G,L,O)

Dienstag, 21.11.2023:

- I: Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree und Schwammerlrahm (A,C,G,M)
- II: Gefüllter Gemüse-Reis-Paprika mit Tomatensauce (G,L)
- III: Käsespätzle mit Röstzwiebel (A,C,G,L)

Mittwoch, 22.11.2023:

- I: Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahm mit Schupfnudeln (A,C,G,L,O)
- II: Spaghetti Bolo-Veggie (A,C,G,L,O)
- III: Thymianrahmgeschnetztes vom Huhn mit Butterreis (A,C,G)

Donnerstag, 23.11.2023:

- I: Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Erdäpfelschmarrn (A,C,G,L)
- II: Geröstete Knödel mit Zwiebel und Ei (A,C,G)
- III: Vegetarisch gefüllter Zucchini mit Petersilerdäpfel (G,L)

Freitag, 24.11.2023:

- I: Kalbsbraten im Naturrahmsaft'l mit Erbsenreis (A,C,G,L,O)
- II: Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (A,C,E,G,H)

A:Glutenhaltiges Getr., B: Krebstiere, C:Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere