

SPEISEPLAN

03.12.2018 – 07.12.2018

MONTAG

- Menü 1** Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl und Stampfkartoffeln ^{A,C,G}
Menü 2 Zartweizen- Gemüserisotto mit gebratenen Putenstreifen und Curryremoulade ^{A,C,G}

DIENSTAG

- Menü 1** Chili con Carne mit Langkornreis und Creme fraiche ^{I,G}
Menü 2 Kaninchenragout mit Spaghetti und sautierten Champignons ^{A,C,G}

MITTWOCH

- Menü 1** Hausgemachter Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Knacker ^{I,3,5}
Menü 2 Orangen- Karottensuppe mit frischem Thymian und Knoblauchcroutons ^{A,C,G}
 Beide Suppen natürlich mit Nachschlag und lauwarmen Roggenstippern ^A

DONNERSTAG

- Menü 1** Gebackenes Seehechtfilet mit gedünstete Julienne Gemüse und Risotto ^{D,A,C,G}
Menü 2 Gratinierte Kartoffel- Blätterteigröllchen mit gedünstetem Rahmgemüse ^{A,C,G}

FREITAG

- Menü 1** Bratwurst mit Mischgemüse und Kartoffeln ^{3,5,A,G}
Menü 2 Waldfrucht Tiramisu mit Karamellisierten Nüssen ^{A,C,G}

Der Preis pro Tagesgericht beträgt: **Für Bundesbedienstete: 4,30€**
Für nicht Bundesbedienstete: 5,30€

Ihre Meinung ist uns wichtig!
Bei Anregungen rund um unsere Speisen achten Sie ruhig auf unsere bereit gestellten Feedbackbögen im Restaurant.

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle
 A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Hybridstämme), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch (einschließlich Laktose), H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg/l), M = Lupinen, N = Weichtiere

Änderungen vorbehalten! Angebot gültig nach Verfügbarkeit. Stand Dezember 2018