

SPEISEPLAN

10.12.2018 – 14.12.2018

MONTAG

- Menü 1 Wurstgulasch mit Nudeln und Reibekäse^{2,3,5,A,C,G}
Menü 2 Griechischer Salat mit Honig, Fetakäse und Oliven, dazu Bauerbrötchen^{3,G}

DIENSTAG

- Menü 1 Hausgemachte Boulette mit Mischgemüse und Kartoffeln^{A,C,G}
Menü 2 Bauernfrühstück mit Bratkartoffeln und frischem Rohkostsalat^C

MITTWOCH

- Menü 1 Steckrübensuppe mit Kasseler und Kartoffeln, dazu gehackte Kräuter^{2,3,5,I}
Menü 2 Champignoncremesuppe mit gebratenem Geflügelconcassée^{A,G}

Beide Suppen natürlich mit Nachschlag und lauwarmen Roggenstippern^A

DONNERSTAG

- Menü 1 Ofenforelle mit gemischtem Salat und Backkartoffel, dazu Kräuterquark^{D,G}
Menü 2 Rührei mit Spinat und Petersilienkartoffeln^{C,G}

FREITAG

- Menü 1 Putenschnitzel mit Letschogemüse und Pommes^{A,C,G}
Menü 2 Grießbrei mit heißen Kirschen^{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