



Speisekarte Dinner 26. Juni bis 01. Juli



	Montag, 26.06.2023	Dienstag, 27.06.2023	Mittwoch, 28.06.2023	Donnerstag, 29.06.2023	Freitag, 30.06.2023	Samstag, 01.07.2023	Sonntag, 02.07.2023
Menü 1	Braumeistergulasch mit Silberzwiebeln und Champignons, in feiner Rahmsauce, dazu Würzkartoffeln ^{c,k}	Hähnchengeschnetzeltes "Tobago Style" exotisch-fruchtig-würzig, Langkornreis	Saftiger Schweinebraten in typischer Sauce, mit leichter Kümmelnote, dazu Erbsen- Möhren- Gemüse und Spätzle ^{a,b,e}	Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Kartoffeln ^{c,d,i}	Wellennudeln mit Putenbolognaise und Salat ^{b,d}	Frikadellen vom Schwein und Rind mit Kartoffelpüree, Wurzelgemüse und Rahmsauce ^{a,b,c,e}	
Menü 2 Vegetarisch	Gemüsepfanne nach provenzalischer Art mit Zucchini, Aubergine, roter und gelber Paprika und einer leichten Knoblauchnote, dazu Würzkartoffeln	Vegane Paella Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma	Käsespätzle-Pfanne mit Gouda und Sahne verfeinert ^{a,b,c}	Vegetarische Maultaschen mit Gartengemüse und Petersilienbutter ^{a,b,e,i,k}	Wellennudeln mit Pastasauce Gorgonzola ^{a,b,c}	Gemüsefrittata nach thailändischer Art von asiatischem Gemüse und Süßkartoffeln ^{a,c,g}	

Zusätze

1 mit Antioxidationsmittel, 2 mit Farbstoff, 3 mit Konservierungsstoff, 4 mit Phosphat

Allergene: Enthält ... und daraus gewonnene Erzeugnisse

a Eier, **b** Glutenhaltiges Getreide, **c** Milch inkl. Lactose, **d** Sellerie, **e** Senf, **f** Sesam, **g** Soja, **h** Krebstiere, **i** Schalenfrüchte, **j** Fisch, **k** Schwefeldioxid und Sulfite