

Speiseplan

17.02. – 20.02.20

KW 08

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Suppe	Linsensuppe mit Speck hausgemacht	Grießklößchensuppe	Tomatensuppe hausgemacht		<i>Fasnetsferien</i>
Menü 1	Grünkern-Gemüseküchle hausgemacht Dillsoße	Haferflockenschmarren an Kräutersoße hausgemacht	Saure Kutteln hausgem. Bratkartoffeln	Nur auf Vorbestellung !! Weddges mit Kräuterquark	Wir wünschen Euch eine glückselige Fasnet und erholsame närrische Tage!
Menü 2	Currywurstgulasch hausgemacht Spätzle	Schollenfilet, paniert Sc. Remoulade Salzkartoffeln	Bunte Nudeln (Farfalle) an herzhafter Tomatensoße hausgemacht	Oberländer Bratwurst Kartoffelsalat hausgemacht Ofenfrisches Brötchen	Euer Küchenteam
Beilagen	Gemüse extra Sättigungsbeilagen extra Soße/Pasta extra	Gemüse extra Sättigungsbeilagen extra Soße/Pasta extra	Reibkäse Sättigungsbeilagen extra Gemüse extra	Gemischter Salat Hausdressing	
Dessert	Fruchtkompott	Joghurtdessert	Berliner	Fasnetskrämlen	
Salat	<p>Täglich frische Rohkost- und andere Salate an unserer Salatbar mit hausgemachten Dressings. In unserer Schmankerln-Theke Tagessuppe, extra Gemüse, Sättigungsbeilage mit extra Pasta-Soße dazu. Frische vegetarische Gerichte, mit Waren von unserem Bio-Partner „Epos“!</p>				
	<i>Vinaigrette (Essig/Ölsoße) *1,4,i,j</i>	<i>Kartoffelsalat *1,4,i,j</i>	<i>Wurstsalat hausgem *1,4,i,j</i>	<i>Rohkostsalate *,i</i>	<i>Grundsuppe und Soße wird hausgemacht und mitverwendet. *i</i>
	<i>und Joghurdressing hausgem. *1,4,i,j,g</i>	<i>Fischsalat Hausfrauen Art *1,4,i,j,d,2,3</i>			

Änderungen vorbehalten !!!

*Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden

