

Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

Mittagstisch: 12:00 - 13:30 Uhr / Café 15:00 - 17:00 Uhr

Ein Menü mit wechselnder Tagessuppe, Hauptgang & Dessert 5,50 €

	Menü 1	Menü 2
Montag 09.03.2020	Hähnchenkeule mit Rahmsoße, Salzkartoffeln und Mexikogemüse Dessert Birnenkompott	Nudeln in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken Dessert Birnenkompott
Dienstag 10.03.2020	Schweinegeschnetzeltes in Rahm mit Butternudeln und Broccoligemüse Dessert Schokoladenpudding	Gemüseteller mit Nussbutter und Salzkartoffeln Dessert Schokoladenpudding
Mittwoch 11.03.2020	Gebratene Putenleber in Majoransoße mit Kartoffelpüree Dessert Mandarinenquark	Feine Bandnudeln mit Gemüsesoße Dessert Mandarinenquark
Donnerstag 12.03.2020	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Butterspätzle und Beilagensalat Dessert Apfelgrütze	Warmer Milchreis mit Pflaumenkompott und Zimt & Zucker Dessert Apfelgrütze
Freitag 13.03.2020	Gebratenes Fischfilet mit Honig-Senf- Dillsoße, Salzkartoffeln und Buttererbsen Dessert Joghurtspeise mit Himbeeren	Frühlingsrolle mit Süß-Sauer Soße und einem Beilagensalat Dessert Joghurtspeise mit Himbeeren
Samstag 14.03.2020	Wiener Würstchen auf Nudelsalat mit Paprika Dessert Frisches Obst	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus Dessert Frisches Obst
Sonntag 15.03.2020	Geschmorter Schweinebraten mit Zwiebelsoße, Kroketten und Blumenkohlgemüse Dessert Eisbecher	Gemüse- Rahmkartoffeln mit einem Endiviensalat Dessert Eisbecher

Bitte reservieren Sie einen Tag im Voraus an der Rezeption. Von 08:00 - 20:00 Uhr od.

Tel.: 069 / 255 121-0

Die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.