

Das Menü 2 ist grundsätzlich **vegetarisch**.

Zu jedem Menü wird ein **Dessert** gereicht.

Tägliche Zusatzangebote: "**Großer u. kleiner Salatteller hausgemacht**"

(Unsere **Salate** werden tagesaktuell bei uns im Hause frisch zubereitet.)

-
- Mo. 19.06.** **Menü 1:** **hausgemachte Frikadelle^S** mit Bratensoße, Kohlrabi und Kartoffeln **a, c, g**
- Menü 2:** **Pastateller^V:** Bunte Nudeln an Gemüsebolognese, dazu frischer Salat **a, c, l**
- Menü 3:** **Hirtenbraten „Akropolis“:** Nacken gefüllt mit Hackfleisch, Feta & Paprika, dazu Bohnengemüse und Kartoffelkroketten **a, c, g**
-
- Di. 20.06.** **Menü 1:** **Nackensteak^S:** Gebratenes Nackensteak mit Schmorzwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln **8, c**
- Menü 2:** **Folienkartoffel^V** mit Schnittlauchquark und frischen Champignons **9, g**
- Menü 3:** **Putengoulasch^G** in Rahmsoße mit Kaisergemüse und Spätzle **a, c, g**
-
- Mi. 21.06.** **Schulfahrt nach Dortmund**
-
- Do. 22.06.** **P I Z Z A T A G**
-
- Fr. 23.06.** **Menü 1:** **Filetgeschnetzeltes^R:** Rinderfiletstreifen mit Zwiebeln & Gurken, dazu Möhren-Broccoligemüse und Kartoffelkroketten **a, c, g**
- Menü 2:** **Frühlingsrolle^V** gefüllt mit Gemüse an Tomatensoße mit Reis, dazu Chinakohlsalat **9, a, l**

Zusatzstoffe/Hinweise:

¹ mit Farbstoff

² mit Konservierungsmittel

³ mit Antioxidationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker

⁵ geschwefelt

⁶ geschwärzt

⁷ gewachst

⁸ mit Phosphat

⁹ enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide

b Krebstiere

c Ei

d Fisch

e Erdnuss

f Soja

g Milch oder Laktose

h Schalenfrüchte

l Sellerie

m Senf

n Sesam

o Sulfite

p Lupinen

r Weichtiere

Fleischsorten:

F Fisch

G Geflügel

R Rindfleisch

S Schweinefleisch

V vegetarisch

W Wild