

Das Menü 2 ist grundsätzlich **vegetarisch**.

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

Tägliche Zusatzangebote: "**Salatteller hausgemacht**"

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

-
- Mo. 16.10.**
- Menü 1:** **Kassler^S:** an Sauerkraut mit Püree und Röstzwiebeln ^{8, g}
- Menü 2:** **Tortellini^V:** Käsetortellini an Rahmchampignons, dazu frischer Salat ^{a, c, g}
- Menü 3:** **Geflügelbrust^G:** in Estragonsoße mit Erbsengemüse und Schwenkkartoffeln ^g
- Di. 17.10.**
- Menü 1:** **Gyros^S:** überbacken mit Tomate und Käse, dazu Röstkartoffeln, Zaziki und Krautsalat ^{9, g}
- Menü 2:** **Dreierlei^V:** Kartoffeltaschen, Minifrühlingsrollen, Mozzarellasticks, dazu buntes Gemüse und Petersiliensoße ^{a, c, g, l}
- Menü 3:** **Lasagne^S:** mit Hackfleischsoße und Parmesan, dazu kleiner Salat vom Büffet ^{9, a, g}
- Mi. 18.10. P I Z Z A T A G**
- Do. 19.10.**
- Menü 1:** **Riekes Spezialburger^S:** mit Bacon und Zwiebeln, dazu Wedges ^{a, c, g, m, n}
- Menü 2:** **Cannelloni^V:** gefüllt mit Gemüse und Käse in Rahmsoße mit Käse überbacken, dazu Möhren-Eisbergsalat ^{9, a, c, g}
- Fr. 20.10.**
- Menü 1:** **Hähnchenschnitzel^G:** in Geflügelrahm mit Sommergemüse und Salzkartoffeln ^{a, c, g}
- Menü 2:** **Blätterteigtaschen^V:** Blätterteig gefüllt mit Zucchini, Champignons und Gemüsestreifen, Sauce Bernais, dazu Feldsalat mit Balsamico ^{a, c, g, 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