

Für die Woche vom 11.12.2017 bis 16.12.2017

## MONTAG

- Menü 1** Schnitzel Wiener-Art mit Preiselbeeren und Zitrone dazu Butterkartoffeln und Mischgemüse 6,20 €
- Menü 2** A,B,H,D,J,5,6  
Hühnerrikassee mit Spargel und Champignons dazu Butterreis und Obstsalat 5,99 €  
A,D,H,J,2,3,5,6

## DIENSTAG

- Menü 1** Rheinischer Sauerbraten auf pikanter Soße dazu Klöße und Apfelmus 6,20 €
- Menü 2** A,D,H,J,2,3,5,6  
1 ganzes Eisbein dazu Püree und Sauerkraut 5,99 €  
A,H,5,6

## MITTWOCH

- Menü 1** Spargel-Schnitzel auf Sc. Hollandaise dazu Butterkartoffeln und Salat 6,20 €
- Menü 2** A,D,J,M,1,2,3,5  
Hausgemachter Döppekoche mit Mettwursteinlage und Apfelmus 5,20 €  
A,D,H,J,5,6,11

## DONNERSTAG

- Menü 1** Rinder-Geschnetzeltes "Stroganoff" an pikanter Soße dazu Kartoffel-Gratin und Salat 6,20 €
- Menü 2** D,H,J,3,5  
Bratwurstschnecke an Rahmsoße dazu Püree und Rahmspinat 5,99 €  
D,H,J,3,5

## FREITAG

- Menü 1** Filet-Medaillons auf grüner Pfefferrahmsoße dazu Butterspätzle und Speckbohnen 6,20 €
- Menü 2** A,D,H,J,3,5  
Portion Seelachsfilet an Sauce Remoulade dazu Salzkartoffeln und Salat 5,99 €  
A,H,D,J,3,5

## SAMSTAG

- Menü 1** Tagessuppe mit einem Brötchen 4,30 €  
A,H,D,J,3,5
- Menü 2** Züricher-Rahmgeschnetzeltes (Kalb) an pikanter Soße dazu Bandnudeln und winterliches Gemüse

H,D,J,3,5

Täglich bieten wir Ihnen auch vegetarische Gerichte an.  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter

#### Allergene

A=Gluten B= Laktose C= Krebstiere D= Ei & Eierzeugnisse E=  
Fisch F= Nüsse G= Soya H= Milcherzeugnisse J= Sellerie K= Senf  
L= Sesam M= Schwefeldioxid N- Lupine

#### Zusatzstoffe

1= Farbstoff 2= mit Konservierungsstoffe 3= Süßungsmittel 4=  
enthält Phenylalaninquelle 5= mit Geschmacksverstärker 6= mit  
Antioxisationsmittel 7= geschwefelt 8= mit Phosphat 9= geschwärzt  
10= gewachst 11= mit Stabilisatoren