



KW 16	Montag 19.04.2021	Dienstag 20.04.2021	Mittwoch 21.04.2021	Donnerstag 22.04.2021	Freitag 23.04.2021	Samstag 24.04.2021	Sonntag 25.04.2021
Menü 1 €: 7,90	Gemüse-Schnitzel mit Sour-Creme und Kartoffel-Selleriestampf A,C,F,G,H	Süßkartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung-Blumenkohl und Sauce Hollandaise A,G,I,C	Kohlrabi-Medaillon mit Käsesauce und Kräutereis A,G	Gebackene Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis G,A,C	Griechische Gemüsepfanne mit Gurkenjoghurt und Olivenrisotto A,G	„Minestrone“ Italienische Gemüsesuppe A,G,I,J	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Menü 2 €: 7,90	Leberkäse-Spätzlepfanne mit Röstzwiebeln A,G	Lasagne mit Hackfleisch und Käse überbacken A,C,G,I	Zitronenhähnchen mit Kartoffeln und Gemüse aus dem Ofen A,C,G,L	Hacksteak à la Meier mit Rahmsauce, Gemüse und Kartoffeln A,C,I,J	Fish&Chips Gebackene Kabeljauwürfel mit Kartoffeln und Chilisauce A,G,D	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat, Senf und kleine Salatbeilage G	Gemüsepfanne mit Bratnudeln A,G,F
Menü 3 €: 7,90	Wildragout mit Preiselbeer-Rahmsauce Schwarzwurzelgemüse und Knödel A,G	Griechischer Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Putensteak und Tomatenreis G	Holsteiner Schnitzel mit Spiegelei, Gemüse und Bratkartoffeln 1,9,J,A	Gelbes Curry mit Hähnchenbrust, Kartoffeln und Erdnüssen A,G,F,E	Bifteki mit Tsatsiki, Krautsalat und Tomatenreis A,G	Liebe Kunden, ab sofort können Sie bei Bestellung über unsere Homepage unser neues „Bestellformular“ nutzen. Es ermöglicht Ihnen direkt aus der Homepage heraus die Bestellung an uns abzusenden. Sie selbst bekommen automatisch eine Sende-bestätigung und können sich die Bestellung ausdrucken.	
Vario – Menü 4 €: 7,90 €: 8,90 €: 9,90	Zweierlei Fischfilet, Käsesauce, Blumenkohl und Kartoffelwürfeln A,C,G,D	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen €: 7,90	Rotbarschfilet mit Linsengemüse und Reis A,D,G,I Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	Schweinefilet im Speckmantel mit grünen Bohnen und Rösti €: 8,90	Überbackene Spinat-Cannelloni in Karotten-Orangensauce A,C,G €: 7,90	Rahmgulasch mit Pilzen, Gemüse und Petersilienkartoffeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	Pouardenbrustfilet mit Champignonrahm und Reis A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90
Dessert €: 1,50	Gemischte Dessert A,G	Nuss-Pudding C,G	Vanillepudding mit Kirschen	Joghurtcreme mit Früchten A,G	Milchreis mit Kompott	Schokopudding G	Schokopudding G
Salat €: 1,50	Blattsalat mit Zitronendressing A,L	Bohnsalat L	Gemischte Salate	Gurkensalat in Rahm G,L	Tomatensalat L	Gurke/Tomaten Salat	Gurke/Tomaten Salat
Fitness Dessert €: 2,50	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,

Zusatzstoffe: 1. mit Antioxidationsmittel - 2. mit Konservierungsmittel- 3. mit Farbstoff- 4. mit Süßungsmittel- 5. enthält eine Phenylalaninquelle - 6. mit Geschmacksverstärker - 7. mit Phosphat - 8. geschwefelt - 9. gewachst - 10. geschwärzt - 11. Oberfl. mit Natamycin behandelt – 12. mit Chinin – 13. mit Coffein– 14.mit Alkohol- 15 = Knoblauch- 16- MSC= Fisch der aus geprüfter, umwelt- und bestandsschonender Fischerei stammt.
Allergene: A Gluten - B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnüsse – F Soja - G Milch / Lactose - H Schalenfrüchte – I Sellerie – J Senf - K Sesam – L Schwefeldioxid und Sulfite – M Lupine – N Weichtiere