

Mittagsmenüplan

vom 4. bis 7. Dezember 2017

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	
Branzinoilet mit Kürbis-Risotto und Ingwer-Karotten ^{D,G}	Lachsforellenfilet mit Kohlrabi-Vanille-Gemüse und Zitronen-Teigreis ^{D,A}	Knuspriger Seelachs mit Petersilkkartoffeln und Sauce Aioli ^{A,D,G}	Kabeljauilet auf Safran-Kartoffel-Püree und Rote Rüben-Carpaccio ^{D,G}	
Hühnersouvlaki mit Joghurt-Melanzani und Pommes Frites ^G	Rindersteak mit Kartoffel-Mais-Gratin und Tzatziki ^{G,L}	Orientalischer Lammeintopf mit Kichererbsen und Pilz-Reis ^{A,L}	Bifteki vom Kalbsfaschiertem mit Tomaten und Käse gefüllt auf mediterranem Gemüse und Tzatziki ^{C,A,G}	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!
Crêpes mit Spinat-Feta-Füllung und Büffelmozzarella überbacken ^{A,C,G}	Spinat-Ricotta-Teigtaschen mit Kürbis-Ingwer-Creme und Kräuter-Salat ^{A,G,C}	Cannelloni mit Gemüse-Broccoli-Füllung, Pinienkernen und Mozzarella überbacken ^{A,C,G,L}	Ratatouille-Lasagne mit kleinem Salat ^{A,C,G}	

Mittagsmenü von 11:30 bis 14:30 Menü (Suppe und Hauptspeise): Fisch € 10,80 p.P. / Fleisch € 10,60 p.P. / Vegetarisch € 9,90 p.P.

Allergene

A-Gluten haltiges Getreide und Getreideprodukte; B-Krebstiere; C-Ei und Eierzeugnisse; D-Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; E-Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; F- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; M-Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; N-Sesam und Sesamerzeugnisse; O-Sulfite; P-Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse; R-Weichtiere;