

# Mittagsmenüplan

vom 3. bis 7. Dezember 2018

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Zanderfilet auf Kürbis-Parmesan Risotto & Karfiol Creme <sup>DGL</sup>	Anglerfilet auf Koriander-Kartoffelpüree & roten Rübensalat <sup>DG</sup>	Kabeljaufilet mit Kartoffelkruste auf pikantem Brokkoli & Kürbispolenta <sup>ADC</sup>	Thunfischfilet auf Karotten-Linsen Gemüse & Lauch-Spinat <sup>DAN</sup>	Goldbrassenfilet auf Tomaten-Minz Tabouleh & Zucchini Apfel Gemüse <sup>GD</sup>
Spanferkel mit Honig Kruste auf Kren-Kartoffeln & Kümmelkraut <sup>ACG</sup>	Hirschragout mit Champignons auf Lauch-Spätzle & Honig-Süßkartoffeln <sup>LA</sup>	Bio Kebab vom Rind mit Joghurt-Minz Dip, Erbsen-Zucchini Gemüse & Pommes Frites <sup>ACG</sup>	Gyros mit Tomaten-Petersilien Salat, Tzatziki, & Pommes Frites <sup>GAC</sup>	Schweinsbraten mit Rotkraut & Serviettenknödel <sup>LCO</sup>
Zucchini gefüllt mit Eierschwammerlreis auf Tomaten-Basilikum Spiegel <sup>ACG</sup>	Steinpilz-Parmesan Risotto mit Rucola <sup>ACG</sup>	Gemista Tomaten & Paprika mit Reis, Kräuter & Feta gefüllt <sup>G</sup>	Tagliatelle in Steinpilz-Obers Sauce mit Rucola & Parmesan <sup>ACG</sup>	Käse-Minz Teigtaschen auf Ratatouille Gemüse & Salatino <sup>GA,</sup>

Mittagsmenü von 11:30 bis 14:30 Uhr

Menü (Suppe & Hauptspeise) : Fisch € 11.60 / Fleisch € 11.50 / Vegetarisch € 10.50 p.P.

## Allergene

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