

	<b>Menü A</b> wahlweise auch fleischlos <b>€ 6,75</b>	<b>Menü B</b> Leichte Vollkost mit BE-Auszeichnung * <b>€ 5,75</b>	<b>Menü C</b> <b>€ 4,99</b>	<b>Kuchen</b> <b>€ 1,50</b>
<b>Mo:</b> <b>Dessert:</b> Erdbeer- pudding	<b>Frische Bratwurst</b> (1,2,16) mit <b>Weißkohlgemüse und Kartoffelpüree</b>	<b>Vorspeisensalat</b> <b>Hausgemachte Dampfnudel mit heißen Blaubeeren und Vanillesauce</b> BE=5,5	<b>Vollkornspaghetti</b> mit Spinat- Maissauce, dazu gemischter Salat	<b>Birnen-Quark- tasche</b>
<b>Di:</b> <b>Dessert:</b> Schokoladen- Nuss Pudding	<b>Deftiger Linseneintopf</b> mit Bockwurst (1,2,16), dazu Brötchen	<b>Hausgemachte Gemüsefrikadellen mit Süßkartoffelpüree</b> BE= 4,8	<b>Großer Salatteller</b> mit Schinken- Spargelröllchen (1,7) dazu Brot	<b>Blaubeer- Muffin</b>
<b>Mi:</b> <b>Dessert:</b> Banane	<b>Hackbraten mit Blumenkohl und Kartoffelpüree</b>	<b>Forelle gedünstet mit Zitronen-Kapernsauce,</b> dazu Salat und Kartoffelpüree BE= 5,3	<b>Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung (7,12)</b> dazu süß-sauer-sauce mit Reis	<b>Rhabarber Streusel</b>
<b>Do:</b> <b>Dessert:</b> Sauerrahm- dessert	<b>Leber gebraten mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Apfelmus</b>	<b>Blumenkohl- Kartoffelauflauf, dazu gemischter Salat</b> BE= 5,5	<b>Deftiger Erbseneintopf mit Geflügel-Wiener- Würstchen (1,2,16) und Brötchen</b>	<b>Russischer Zupfkuchen</b>
<b>Fr:</b> <b>Dessert:</b> Quark mit Himbeeren	<b>Scholle natur nach „Finkenwerder Art“</b> dazu Salat und Kartoffelpüree	<b>Rührei mit Champignons, dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree</b> BE= 5,8	<b>Großer Salatteller</b> mit Tomate, Mozzarella und Basilikum, dazu Brot	<b>Reisfladen</b>
<b>Sa:</b> <b>Dessert:</b> Rhabarber mit Sahnepudding	<b>Grünkohl mit Kartoffeln untereinander, dazu Kasseler Nacken (1,2,16) und Senf</b>	<b>Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischeinlage,</b> dazu Brot BE=4,8	<b>Kabeljau im Backteig, dazu Brokkoligemüse und Kartoffelpüree</b>	<b>Birnen- Joghurt- Kuchen</b>
<b>So:</b> <b>Dessert:</b> Cheesecake Dessert	<b>Rinderschmorbraten mit Rahmsauce, dazu Rosenkohlgemüse und Serviettenknödel</b>	<b>Gekochtes Schweinefleisch mit Petersiliensauce, dazu Karotten und Salzkartoffeln</b> BE=5,8	<b>Gans mit Rotkohl und Salzkartoffeln</b>	<b>Flocken- Sahnetorte</b>

**Änderungen vorbehalten!**

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Geschmacksverstärker (4) mit Süßungsmitteln (n)  
(5) koffeinhaltig (6) mit kakaohaltiger Fettglasur (7) mit einer Zuckerart & Süßungsmittel  
(10) enthält eine Phenylalaninquelle (12) mit Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (15) geschwärzt (16) mit Phosphat  
(19) mit Micheiweiß (m) Schweinefleischfrei (a) mit Alkohol

\* BE-Auszeichnung = Broteinheiten

*Auf Nachfrage bieten wir Ihnen auch ein ovo-lacto-vegetables Gericht an.*

**Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie unter: 02451-6209 9909**

**Ihr Mittagstisch ist auch telefonisch von Mo. – Fr. 08.00 – 18.00 Uhr für Sie erreichbar: 02451-6209 9909**