

	Menü A wahlweise auch fleischlos € 6,75	Menü B Leichte Vollkost mit BE-Auszeichnung * € 5,75	Menü C € 4,99	Kuchen € 1,50
Oster- montag: Dessert: Cheesecake- Dessert	Nackenbraten mit Mett gefüllt, dazu Bohnen und Salzkartoffeln	Helles Ragout von der Putenbrust mit Champignons, dazu Salat und Salzkartoffeln BE= 5,3	Kein Menü	Frischkäse- Sahnetorte
Di: Dessert: Schokoladen- Nuss Pudding	Deftiger Linseneintopf mit Bockwurst (1,2,16), dazu Brötchen	Hausgemachte Gemüsefrikadellen mit Süßkartoffelpüree BE= 4,8	Großer Salatteller mit Schinken- Spargelröllchen (1,7) dazu Brot	Blaubeer- Muffin
Mi: Dessert: Banane	FrISChe Bratwurst mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Forelle gedünstet mit Zitronen Kapernsauce dazu Salat und Salzkartoffeln BE= 5,0	Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung (7,12) dazu süß- sauer-sauce mit Reis	Rhabarber Streusel
Do: Dessert: Sauerrahm- dessert	Spargel aus der Region, dazu Hollandaise, Kochschinken (1,2,6) und Salzkartoffeln	Kartoffel-Kohlrabi Möhrenaufauf BE= 5,5	Deftiger Erbseneintopf mit Geflügel-Wiener- Würstchen (1,2,16) und Brötchen	Russischer Zupfkuchen
Fr: Dessert: Quark mit Himbeeren	Scholle natur nach „Finkenwerder Art“ dazu Salat und Kartoffelpüree	Rührei mit Champignons, dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree BE= 5,8	Großer Salatteller mit Tomate, Mozzarella und Basilikum, dazu Brot	Reisfladen
Sa: Dessert: Rhabarber mit Sahnepudding	Weißkohl mit Kartoffeln und Hackfleisch untereinander	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischeinlage, dazu Brot BE=4,8	Kabeljau im Backteig, dazu Brokkoligemüse und Kartoffelpüree	Birnen-Joghurt- Kuchen
So: Dessert: Erdbeer- Sahnepudding	Rinderschmorbraten mit Rahmsauce, dazu Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Schweinerückenbraten mit Trockenobst gefüllt, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln BE=5,8	Nürnberger Rostbratwurst (1,2,6) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Flocken- Sahnetorte

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