

# Speiseplan Esszimmer

18.11 - 24.11.2024



	Montag	Vegetarischer - Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Hauptgericht</b>	Kasseler-Rückensteak Bratensauce Kartoffelpüree Sauerkraut	Camembert "gebacken " Rösti Kräuter Schmand Preiselbeeren	"Bauerntopf" Rindfleisch/Gemüse/ Kartoffeln Creme Fraiche	Hähnchenbrust Geschnetzeltes Paprikarahm Spinatspätzle	Tintenfischstreifen gebacken Rosmarinkartoffeln Kräuterdip	Schnitzel "Landschwein" Kürbismantel Saisongemüse Schupfnudeln	<b>Brunch</b>
<b>Alternative</b>	Blumenkohl- Krokette Kartoffelpüree Sauerkraut Vegane Sauce	Pfannkuchen Apfelkompott	Kürbis-Steckrüben Bratling Creme Fraiche	Bio-Falafel Wurzelgemüse Spinatspätzle Paprikarahm	Vegane Schnitzel Grillgemüse Rosmarinkartoffeln Kräuterdip	Gemüse-Mais-Sticks Saisongemüse Schupfnudeln	Kalbsbraten Spätzle Winterliches Gemüse
<b>Nachspeise</b>	Berliner Johannisbeere	Obst	Tiramisu	Götterspeise gelbe Grütze	Plundergebäck	Joghurt Toppings	Rührei/Speck/ Weißwurst/ Croissant
<b>Salatbuffet</b>	Rote-Linsen- Salat	Tomaten- Mozzarella-Salat	Rote Beete-Feta	Orangen- Karottensalat	Bohnensalat Mais	Nudelsalat	Räucherlachs Anti-Pasti/ Avocado Schinkenauswahl
<b>Abendessen</b>	Kalter Braten Mixed Pickles	Käseplatte	Pfefferbeißer	Fleischsalat	Heringsalat	Kalbfleisch- Frikadelle	Vesper

Änderungen vorbehalten!

Allergene und Zusatzstoffe können bei unseren Mitarbeitern erfragt werden! (Produktdatenordner)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.