

Menüplan 13.3.-17.3.2023

Unsere Menüs werden mit Suppe und Nachspeise serviert.

Montag

Menü 1 Leberkäse gegrillt mit Dillerdäpfeln (A,G,L)

Menü 2 Gebratene Spinat-Käse-Knödel
mit Schnittlauchdip (A,C,G,L)

Dienstag

Menü 1 Selchfleischknödel mit Salat (A,C,G,L)

Menü 2 Spagetti Pomodoro (A,C,L)

Mittwoch

Menü 1 Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree
und Babykarotten (A,C,G,L)

Menü 2 Äpfel im Schlafrock mit Zimtzucker (A,C,G)

Donnerstag

Menü 1 Hühnerspieß mit Gemüseris (G,L)

Menü 2 Champignon gebacken mit Sauce Tartar (A,C,G,L)

Freitag

Menü 1 Matrosensaftfleisch mit Nudeln (A,C,G,L)

Menü 2 Gemüsestrudel mit Sauce Tartar (A,C,G,L)

Für die frische Zubereitung unserer Speisen verwenden wir hochwertige, regionale und saisonale Produkte mit dem AMA-Gütesiegel und aus biologischem Anbau.