

# MITTAGSFRISCHE !

## vom 14.01. bis 18.01.2019

	<b>Menü I</b> <b>5,50 € inklusive</b> <b>Suppe</b>	<b>Menü II</b> <b>5,90 € inklusive</b> <b>Suppe</b>	<b>Menü III</b> <b>inklusive Suppe nach</b> <b>Tagesangebot</b>
<b>MO</b>	Vegetarische Frühlingsrolle mit gebratenem Gemüse und Reis	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und <b>Bohnen</b>	Hähnchenbrust gebraten an leichter Jus mit Brokkoli - Gemüse und Kartoffeln € 5,90
Zusatzstoffe*	3, 20a, 21, 22, 24, 27, 31	5, 11, 18, 19, 20a, 22, 23	22
<b>DI</b>	Gemüse - Ragout im <b>Reisring</b> dazu Blattsalat <sup>++Rohkost</sup>	Fleischküchle an Rahmsauce mit Spätzle und Mischgemüse	Medaillons vom Schweinefilet an Sahnesauce mit Kartoffelgratin und Salat € 7,50
Zusatzstoffe*	19	19, 20a, 22, 23, 31	3, 18, 19, 20a, 22
<b>MI</b>	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salat	Putenbraten aus dem Ofen an Currysauce mit Reis und Gemüse	Spaghetti mit Lachswürfel an Kerbelsauce, dazu Rettich Salat <sup>++Rohkost</sup> € 8,50
Zusatzstoffe*	19	3, 19, 20a, 22	19, 20a, 27, 31
<b>DO</b>	Bunter - Eintopf mit Wurzelgemüse, dazu Obst und Weißkrautsalat <sup>++Rohkost</sup>	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Gemüseallerlei	Hirschgulasch in Preiselbeeren Sauce, dazu Spätzle und Rotkraut € 8,00
Zusatzstoffe*	5, 11, 18, 19, 20a, 22	20a, 22, 31	10, 19, 20a, 22, 31
<b>FR</b>	Currylinsen auf Bulgur mit Minze -Jogurt und Salat	Rotbarschfilet im Ei gebraten mit Remoulade, dazu Kartoffelsalat und Blattsalat	Putenschnitzel mit Portweinsauce, dazu <b>Vollkornnudeln</b> und Kohlrabistifte € 6,00
Zusatzstoffe*	3, 19, 20a, 22	10, 20a, 23, 27, 31	A, 20a, 22

\*Enthaltene Zusatzstoffe und **Allergene** können an unserer Speisenausgabe eingesehen werden.

**Änderungen vorbehalten**

Guten Appetit wünscht Ihr gourmet compagnie-Team!