

MITTAGSFRISCHE !

vom 11.02. bis 15.02.2019

	Menü I 5,50 € inklusive Suppe	Menü II 5,90 € inklusive Suppe	Menü III inklusive Suppe nach Tagesangebot
MO	Rahmchampignons mit Semmelknödel und Salat	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen	Scheiben von der Lammkeule an Kräutersauce mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse € 8.50
Zusatzstoffe*	19, 20a, 22, 31	5, 10, 11, 20a, 22, 23, 31	3, 19, 20a, 22
DI	Blumenkohlaufauf an feiner Samt -Sauce, dazu Vollkorn -Teigwaren und Steckrübensalat** Rohkost	Schweinehalssteak mit Kräuterbutter, dazu Risolee Kartoffeln und Salat	Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelsalat und Blattsalat € 6.20
Zusatzstoffe*	19, 20a, 31	18, 19, 23	10, 20a, 22, 23, 31
MI	Tortilla nach Andalusischer Art mit Kartoffelwürfeln und Erbsen auf Tomatensauce, dazu Blattsalat** Rohkost	Ofenfrischer Schweinehals an Rotweinsauce mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut	Riesenschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat € 7.90
Zusatzstoffe*	18, 19, 22, 31	A, 10, 20a, 22, 31	20a, 31
DO	Kichererbsen - Ragout auf Basmatireis, dazu Salat	Schwabenschnitzel mit geschmälzten Zwiebeln an brauner Sauce, dazu Spätzle und Gemüseallerlei	Spaghetti „Salmone“ an feiner Limetten - Sauce und Rauchlachsstreifen, dazu Gurkensalat** Rohkost € 8.50
Zusatzstoffe*	3, 19, 20a, 21, 22, 27	19, 20a, 22, 31	19, 20a, 22, 31
FR	Tortellini a la Panna an feiner Sahnesauce, dazu geriebener Käse und Salat	Seelachsfilet aus dem Kräuterdampf mit Weißweinsauce, dazu Reis und Zuckererbsen	Gebratene Oberländer vom Brett mit brauner Sauce, dazu Kartoffelpüree Filderkraut € 6.20
Zusatzstoffe*	19, 20a, 22, 31	19, 20a, 31	5, 10, 11, 18, 19, 20a, 22, 23

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

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit wünscht Ihr gourmet compagnie-Team!