








2019	Mo, 18.02.	Di, 19.02.	Mi, 20.02.	Do, 21.02.	Fr, 22.02.
 Komplettgericht	Gulasch vom Schwein (A,G) mit Champignons, Spirelli (A) und kleinem Apfel <b>3,30 €</b> (5,30 €)	3 Freilandeier (C) in kräftiger Senf-Specksauce (G) (2,6,7,17), Kartoffelbrei (G,L) (2) und Rohkostbeilage <b>3,30 €</b> (5,30 €)	"Jägerschnitzel" pan. Jagdwurstscheiben (A,C,G,J) (1,12,17) mit Tomatensauce (A), Spirelli (A) und Salatbeilage <b>3,30 €</b> (5,30 €)	Riesenbratwurst (G)(14,17) mit Sauce (A,G)(4), Kartoffeln (L)(2) und Sauerkraut <b>3,30 €</b> (5,30 €)	Spaghetti (A) Bolognese (G) mit Reibekäse (G)(2) und kleiner Salatbeilage <b>3,30 €</b> (5,30 €)
 Topf & Pfanne	Hackschnitze (A) gratiniert (G) mit Tomate und Mozzarella (G), dazu Wedgeskartoffeln (4) und Salatgarnitur <b>3,50 €</b> (5,60 €)	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" (A,G) (2,4,6,9) mit Reis  <b>3,50 €</b> (5,60 €)	Currygeschnetzeltes vom Truthahn (A,G) mit Früchten und Mandelreis  <b>3,50 €</b> (5,60 €)	Geflügelbrust auf Erbsenschaum (G) mit Reisbeilage <b>3,50 €</b> (5,60 €)	Rieseneierkuchen (A,C) mit Quark (G) und frischem Obst <b>3,50 €</b> (5,60 €)
 Angebot des Tages	Pangasiusfilet (D) in Knusperpanade (A,C) mit Zitronen-Dillsauce (G), Reisbeilage und Tomatensalat  <b>3,90 €</b> (6,20 €)	Cordon Bleu (A,G)(17) vom Schwein mit leichter Bratensauce (A,G), Kartoffeln (L)(2) und Erbsen <b>3,90 €</b> (6,20 €)	Spanische Paella (A,B,D) (4,6) - Reispfanne mit Geflügel, Fleisch und Fisch <b>3,90 €</b> (6,20 €)	Schweinesenfbraten (A,G,J) mit Sauce (A,G), Kartoffeln (L)(2) und Leipziger Allerlei <b>3,90 €</b> (6,20 €)	Heringshappen "Römö" (D) mit Dillmarinade (G) und Kartoffeln (L)(2) <b>3,90 €</b> (6,20 €)
 Dessert	Süßspeise des Tages <b>1,00 €</b> (1,60 €)	Süßspeise des Tages <b>1,00 €</b> (1,60 €)	Süßspeise des Tages <b>1,00 €</b> (1,60 €)	Süßspeise des Tages <b>1,00 €</b> (1,60 €)	Süßspeise des Tages <b>1,00 €</b> (1,60 €)



Kennzeichnung für „ausgewogene Mahlzeit“

Pro Portion:

- ca. 750 kcal
- bis 40 g Eiweiß, hohe biologische Wertigkeit
- max. 30 g Fett, bevorzugt pflanzliches Fett
- bis 100 g Kohlenhydrate, kompakte Kohlenhydrate

Informationen zu den gekennzeichneten Zusatzstoffen/Allergenen und zur Kreuzkontamination entnehmen Sie bitte den Aushängen.

Ausdruck vom 18.02.2019