



Hauptmenü

Wahlmenü (bitte vorbestellen) *

Montag 12.10.	Tagessuppe A B C Schweinegeschnetzeltes Asiatisch „süß-sauer“ mit Basmatireis Dessert	Tagessuppe A B C J <i>Gemüsebrätling mit Kartoffelpüree und Hollandaise</i> Dessert
Dienstag 13.10.	Tagessuppe A B C 2 4 10 Rheinische Bohnen und Kartoffeln „untereinander“ mit frischer Bratwurst Dessert	Tagessuppe A B C J <i>Milchreis mit warmen Zimtpflaumen</i> Dessert
Mittwoch 14.10.	Tagessuppe A B C J 6 F Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Rahmwirsing Dessert	Tagessuppe A B C J <i>Ofenkartoffel mit mediterranem Gemüse und Käse überbacken</i> Dessert
Donnerstag 15.10.	Tagessuppe A B C L K Welsfilet mit Senfkruste Butterkartoffeln und Blattspinat Dessert	Tagessuppe A B C <i>Geschmorte Paprika mit Couscous-Gemüsefüllung, Kartoffelpüree & Tomatensoße</i> Dessert
Freitag 16.10.	Geburtstagswunschen A B C Gebratene Hähnchenschenkel mit Pommes frites und gemischter Salat Dessert	Tagessuppe A B C 2 4 10 Bunter Salatteller mit gebratenem Bacon & Ei Baguette & Kräuterdressing Dessert
Samstag 17.10.	Tagessuppe A B C Hühner-Nudel-Eintopf mit Gartengemüse und Baguette Dessert	Tagessuppe A B C <i>Rosis „Buttermilch-Bohnensuppe“ mit Apfelpfannkuchen</i> Dessert
Sonntag 18.10.	Tagessuppe A B C J Sauerbratengulasch „Rheinische Art“ mit Butternudeln Dessert	Tagessuppe A B C J 10 Gekochte Zunge mit Kartoffelpüree und Buttererbsen Dessert

* bitte in der Küche oder unter 9254-15 bis 9.00 Uhr bestellen!

Änderungen vorbehalten!

Mittagstisch für unsere Bewohner ab 12.00 Uhr, für externe Gäste um 12.40 Uhr (Zugang Terrasse)

Ein Zwischen/Spätimbiss wird auf Wunsch gereicht!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe :

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Nitrit 4 Antioxidationsmittel 5 Süßungsmittel 6 geschwefelt 7 geschwärzt 8 koffeinhaltig
9 gewachst 10 Phosphat

Allergene Zusatzstoffe:

A Ei B Milch C Gluten D Erdnüsse E Nüsse F Schwefel/Sulfid G Lupine H Sesam I Soja J Sellerie K Senf L Fisch M Krebstiere N Weichtiere