





Menü-Service



KW 44: 28.10. – 03.11.2024

Bestellannahme: Fon 06221 84 83 82 Fax 06221 84 83 33

Menükarte	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Freitag 01.11.2024	Samstag 02.11.2024	Sonntag 03.11.2024
Klassikmenü	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing 	Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Rindswurst und Dampfnudel	Paniertes Schweineschnitzel mit Apfelrotkohl und Sahne- püree	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Wirsing-Hackfleisch- pfanne (Rind/Geflügel) mit Salzkartoffeln	Hacksteak (Schwein/Rind) in Zwiebelsoße mit Erbsengemüse und Semmelknödeln
Gourmetmenü	3,a1 Wildhacksteak in Waldpilz-Kräuter- soße mit Eiernudeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	4,a1, h, 5, l Wildhasenkeule in Rotwein-Kirschsoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	1, 2, 3, 4,a1, 5, l, t, u Wildschweinsteak in Kräuterrahm mit Steinpilzen, dazu Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat	a1, h, 5, l Hirschbraten in Wacholderrahmsoße mit Rosenkohl- gemüse und Speckknödeln	0, 7,a1, h, i, u, v Wildschweinroll- braten in Preisel- beerrahm mit Speck- bohngemüse, dazu hausgemachte Serviettenknödel	a1, 5, l Schweinefiletspitzen in Rahmsoße mit Broccoligemüse und Kartoffeln	a1, h, 5, l, t, w, u Ochsenbrust auf flämischem Gemüse (Sellerie, Karotten, Weißkraut) mit Nudeln
Püriertes Menü	3,a1, h, 5, l, t Hähnchensteak mit Champignonrahm- gemüse, dazu Kartoffelpüree	0,a1, 5, l, t, w Schweinekammsteak mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	7,a1, 5, l, m1 Pfälzer Kartoffelsuppe mit Rindswurst	1,a1, h, 5, l, t Paniertes Schweine- schnitzel mit Apfel- rotkohl und Sahne- püree	1, 3, 4,a1, h, 5, l, t, w Seelachsfilet mit Kürbisgemüse und Kartoffelpüree	a1, 5, l, t Putenbrust mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelpüree	a1, h, t Kalbsfleisch mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschalen lieferbar)	5, l, t Hähnchensteak in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing	5, l, t Ratatouillegemüse mit Reis	1, 2, 3, 4, 5, l, t, u Kartoffelpuffer mit Apfelmus	a1, h, 5, l Penne Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Dressing	a1, h, i, 5, l, u Kartoffelknödel in Champignonrahm- soße, dazu Blattsalat mit Dressing	a1, 5, l, t Putenbrust in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	a1, h, 5, l, t, w Kalbsfrikassee mit Erbsen und Reis
Vegetarisches Menü	3 Möhreneintopf mit Brötchen 	3 Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Gurkensalat	w Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat	3,t Ofenschlupfer (Brot, Äpfel) mit süßer Soße Vanillegeschmack	t5 Penne mit Rucola, Tomaten und geriebenem Parmesan, dazu Blattsalat mit Limettidressing	t Vegetarisches Schnitzel (auf Milchbasis) mit Rosenkohlgemüse und Butterkartoffeln	t5 Semmelknödel mit Pilzallerlei
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a2, a3, t Graupensuppe	0,a1, h, 5, l Klare Brühe mit Maultaschen	1,a1, h, 5, l, t Champignonrahm- suppe	3,a1, a2, a3, h, 5, l Cremesuppe	3,a1, 5, l Flädlesuppe	a1, h, 5, l Grünkernsuppe	3,a1, h, 5, l Kürbiscremesuppe
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a3 Mangojoghurt	3,a1, h, t Schoko Brownie	3,a1, 5, l Schokopudding	a1, 5, l, t Birnenkompott	a1, h, 5, l Himbeerjoghurt	a1, a5, 5, l, t Kirschquark	a1, 5, l Frisches Obst der Saison
	5, l	a1, h, k	5, l	3	5, l	5, l	

Wildwoche

Wild schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch sehr fettarm und reich an Eiweiß, das für den Menschen leicht verdaulich ist und eine hohe biologische Wertigkeit hat.

Lassen Sie sich das zarte Aroma nicht entgehen und

bestellen Sie diese Woche das Gourmetmenü!



Unser Küchenchef empfiehlt:

Wildhasenkeule in Rotwein-Kirschsoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Das Gourmetmenü am Dienstag

Info