



AMBIENTE UND SPEISEN,
DIE LAUNE MACHEN!

HAUPTGERICHTE 27.06.-01.07.

Tagesgericht 6,90€

MONTAG 27.06.

1. Eier in Senfsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat
2. Käse-Lauchsuppe mit Rinderhack, Brötchen
3. Tortellini mit Käsefüllung, Tomaten-Gemüse-Soße

DIENSTAG 28.06.

1. Rostbratwurst (Schwein) mit Barbecue-Soße und buntem Nudesalat
2. Seelachswürfel mit Gemüsestreifen an Petersiliensoße und Bali-Reis, bunter Salat
3. Gemüserahmsuppe, Gebratene Schupfnudeln mit Zwetschgensoße

MITTWOCH 29.06.

1. Rindfleischfrikadelle mit Mexikogemüse in Barbecue-Soße und Kartoffeln
2. Gyrosgeschnetzeltes (Schwein) in Sahnesoße, Balireis und bunter Salat
3. Blumenkohl, Holländische Soße und Kartoffeln

DONNERSTAG 30.06.

1. Geschmorte Kohlroulade (Schweinefleisch) mit Kümmel-Soße und Kartoffeln
2. Putenrollbraten, Waldpilzsoße mit Kaisergemüse dazu Kartoffeln
3. Vegetarischer Gemüseeintopf mit Gnocci

FREITAG 01.07.

1. Gebratenes Seelachsfilet mit Petersiliensoße, Stampfkartoffeln und Eisbergsalat mit Dressing
2. Schaschlikpfanne (Schwein) mit Paprika, Zwiebeln dazu Reis
3. Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Champignons, Kräutersoße mit Tomatenwürfel