

	Menü 1	Menü 2	Menüwahl bitte ankreuzen
Montag 19.09.2022	Rindfleischsuppe mit Einlage (3,4,a1,c,g) Lammbraten in Rotweinsauce (a1,i) mit Speckbohnen (2,3) und Spätzle (a1,c)	Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons in Rahmsauce (a1,g) dazu Herzoginkartoffeln (a1,c) Dessert (a1,c,g)	Menü 1 16,90 € Menü 2 16,00 €
Dienstag 20.09.2022	Kohlrabi- Frischkäsecremesuppe (a1,g,i) Kohlroulade in herzhafter Bratensauce (a1) mit Salzkartoffeln	Alaska- Seelachsfilet im Backteig (a1,c,d), Remouladensauce (a1,c,g,j) und Kartoffelsalat (1,a1,c,g,j) Kirschjoghurt (g)	Menü 1 10,50 € Menü 2 11,50 €
Mittwoch 21.09.2022	Zwiebelsuppe mit Croutons (a1,c) Hähnchenkeule mit Balkangemüse und Rösti - Ecken	Pikante Gyrossuppe mit Paprika, Mais und Zwiebeln (a1,g) dazu ein Ciabattabrötchen (a1,a3) Pfirsichquark (g)	Menü 1 11,50 € Menü 2 9,80 €
Donnerstag 22.09.2022	Minestrone (a1,i) Hausgemachte Frikadelle (a1,c,j) in Bratensauce (a1) mit Stampfkartoffeln (g) und Bohnensalat (g)	Teigtaschen mit Kartoffel- Quark- Füllung (a1,c,g) in Käsesauce (2,3,8,a1,g) und Salat (g) Schokopudding (g)	Menü 1 11,50 € Menü 2 9,50 €
Freitag 23.09.2022	Frühlingssuppe (a1,c,g,i) Putenmedaillons mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce (a1) und Reis	Heringstopf " Hausfrauen Art" (2,3,9,c,d,g) mit Salzkartoffeln Fruchtjoghurt Waldfrucht (g)	Menü 1 12,00 € Menü 2 9,80 €
Samstag 24.09.2022	Milchreis (g) mit heißen Kirschen und Zimtucker	Kartoffel- Möhreeneintopf mit Mettwurstscheiben (2,3,i), Brot (a1) frisches Obst	Menü 1 6,00 € Menü 2 7,00 €
Sonntag 25.09.2022	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen (a1,c,i) Rindergeschnetztes " Stroganoff Art" mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurke (a1,g,j) und Knöpfele (a1,c)	Putenrollbraten in Estragonsauce(a1,g), buntes Gemüse und Salzkartoffeln Dessert (a1,c,g,h2)	Menü 1 14,90 € Menü 2 14,50 €

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) Phosphat; 9) Süßungsmittel; 10) enthält Phenylalanin; 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
Allergene: a) Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus; a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer b)Krebstiere und Erzeugnisse daraus; Eier und Erzeugnisse daraus; d) Fische und Erzeugnisse daraus; e) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus; f) Sojabohnen und Erzeugnisse daraus; g)Milch und Erzeugnisse daraus; h) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus; h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecanüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse i) Sellerie und Erzeugnisse daraus; j) Senf und Erzeugnisse daraus; k)Sesamsamen und Erzeugnisse daraus; l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen und Erzeugnisse daraus; n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus;

Lieferbestellung bitte bis 8:30Uhr in der TIP-TOP-Service Hauptküche abgeben !!!

Telefon: 02245/60676

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit. Ihr Tip-Top Team.

Wir verwenden keine genmanipulierten Lebensmittel.