

Suppe: Rinderbrühe mit Flädle **a, b, c**
 Kürbiscremesuppe **b, h**

Menü

- a** Großer winterlicher Salatteller mit Joghurt - Kräuterdressing, auf Wunsch mit Brötchen (a) und Butter (b)
b, c, f, fH, g
- b** Rinderroulade "HausfrauenArt" mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln
R,2, 6, a, b, c, g
- c** Grünkohlteller mit Kasseler und Rauchendchen, dazu Kartoffeln
S,1, 2, 5, 9, ah, h
- d** Gekochtes Rindfleisch mit Boullionkartoffeln und Kren, dazu rote Beete Salat
R,6,3,g,l
- e** Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, Zimt und Zucker
a,b,c
- f** Deftiger Erbseneintopf mit Würstchen
S,1, 5, g
- g** passiertes Fischfilet in Dillsoße, dazu Wirsingpüree und Kartoffelbrei
2, b, c, j
- h** Hirschkalbskeule mit Wildsoße, Mandelrosenkohl und Kartoffelplätzchen
2, a, fM
- i** Piccata vom Huhn (in Eihülle gebacken) mit Farfalle und Tomatensoße, dazu Blattsalat in Balsamicodressing
G,2, 6, a, b, c, d, g, l
- j** Schweinefilet in Pilzrahmsoße mit Möhren und Kartoffelgratin
S,2, a, b, h
- k** Pannfisch (gebratenes Fischfilet) auf Gemüsestreifen, mit Senfsoße und Kartoffeln
2, a, b, j, h
- l** Makkaroni - Schinken Auflauf mit Tomatensoße, dazu Blattsalat in Balsamicodressing
S,1, 5, 6, a, b, c, d, g, l
- m** Ravioli mit Ricottafüllung in Salbeibutter,dazu geriebener Parmesan und Tomatensalat
6,a, b,c
- n** Kalbsfrikadelle in Jus, mit Brokkoli und Kartoffeln
K,2, a,b,c,h

Dessert: Frischer Obstsalat
 Mövenpick Joghurt-Sahne Dessert **2,b**

Fleischsorte	Zusatzstoffe lt. Rezeptur		Allergene lt. Rezeptur	
S Schweinefleisch	1 Konservierungsstoff	7 Phenylalaninquelle	a Weizen	g Sellerie
R Rindfleisch	2 Farbstoff	8 Geschmacksverstärker	ag Gerste	h Senf
G Geflügel	3 geschwefelt	9 Phosphat	b Milch	i Krebstiere
K Kalbf	4 geschwärzt		c Ei	j Fisch / Weichtiere
	5 Antioxidationsmittel		d Soja	k Sesam
	6 Süßungsmittel		e Erdnuss	l Schwefeldioxid
			fH Haselnuss	m Lupine
			fM Mandeln	