

Bad Honnef GmbH

		Menü I		Menü II		Menü III
Montag 14.01.2019	a,c,i,g a,g,h. 1.6. c,g	Klare Brühe/Kalbfeischrahmsuppe *** Schweinegulasch "Szegediner Art" dazu Paprikakraut und Semmelknödel *** Ricottacreme mit Aprikosen	a,c,i,g c,g	Klare Brühe/Kalbfeischrahmsuppe *** Seelachsfilet gebraten, dazu braune Butter, Petersilienkartoffeln und Salat *** Ricottacreme mit Aprikosen	a,c,i,g a,c,g,j c,g	Klare Brühe/Kalbfeischrahmsuppe *** Kräuterquark mit Pellkartoffeln, dazu Salat vom Buffet *** Ricottacreme mit Aprikosen
Dienstag 15.01.2019	a,c,i,g a,g,i,j. 1.6. c,g	Klare Brühe/ Lauchcremesuppe *** Gyrosbraten vom Schwein an eigener Sauce, Bohnengemüse, Kartoffelecken *** Eisdessert	a,c,i,g a,c,g,i c,g	Klare Brühe/ Lauchcremesuppe *** Rosenkohl - Möhrengemüse in Rahm, dazu gebackene Fleischbällchen, Kartoffeln *** Eisdessert	a,c,i,g a,c,g,j. c,g	Klare Brühe/ Lauchcremesuppe *** Gemüse- Kartoffelbrätling an Schnittlauchsauce, dazu glasierter Kohlrabi *** Eisdessert
Mittwoch 16.01.2019	a,c,i,g a.g. g	Klare Brühe/ Apfel- Sellerierahmsuppe *** Geschmorte Wirsingroulade an Majoransauce, dazu Kartoffelpüree *** Creme Caramel	a,c,i,g a,c.g. g	Klare Brühe/ Apfel- Sellerierahmsuppe *** Süße Pfannkuchen mit Heidelbeeren, dazu Vanilleeis *** Creme Caramel	a,c,i,g a,c,g,i g	Klare Brühe/ Apfel- Sellerierahmsuppe *** Gebratene Aubergine mit Tomatensugo und Parmesan überbacken, dazu Gemüsereis *** Creme Caramel
Donnerstag 17.01.2019	a,c,i,g a.i.g. g.a.	Klare Brühe/ Kürbisrahmsuppe *** "Coq au vin", Hähnchenoberkeule in Weißwein geschmort, dazu Gemüsereis und Salat *** Mascarponecreme mit Pflaumen	a,c,i,g a,c,g,i g.a.	Klare Brühe/ Kürbisrahmsuppe *** Paprikaschnitzel vom Schweinerücken, dazu Rahmsauce, Pommes frites, Salat *** Mascarponecreme mit Pflaumen	a,c,i,g c,g,i 1,6 a.g.	Klare Brühe/ Kürbisrahmsuppe *** Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln, Schinken auf Wunsch *** Mascarponecreme mit Pflaumen
Freitag 18.01.2019	a,c,i,g d,c,g,i, j	Klare Brühe/ Blumenkohlrahmsuppe *** Atlantikzungenfilets gebraten an Rieslingsauce, dazu Blattspinat und Kartoffeln *** Obstkompott	a,c,i,g a,i,j	Klare Brühe/ Blumenkohlrahmsuppe *** " Burgunder Ragout " Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort, dazu Nudeln und Salat *** Obstkompott	a,c,i,g a,c,g	Klare Brühe/ Blumenkohlrahmsuppe *** Gebratene Pilze in Kräuterrahm, dazu Tagliatelle und Salat vom Buffet *** Obstkompott
Samstag 19.01.2019	a,c,i,g i.a a.g.	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Rindfleischintopf mit frischem Marktgemüse, dazu Suppenbrötchen *** Vanillepudding mit Himbeeren	a,c,i,g a,f,i,k. a.g.	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Schwäbisches Linsengemüse, dazu Wienerle und Spätzle, Senf *** Vanillepudding mit Himbeeren	a,c,i,g a.g.	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Vanillesauce und Kirschen *** Vanillepudding mit Himbeeren
Sonntag 20.01.2019	a,c,i,g a,g,i	Klare Brühe/ Vorspeise *** Schweinefiletstreifen "Cafe de Paris" in pikanter Sauce, dazu Rösti, Salat *** Sorbet mit Sekt	a,c,i.	Klare Brühe/ Vorspeise *** Geschmorte Kalbshüfte an Thymiansauce, dazu Gemüse und Sahnkartoffeln *** Sorbet mit Sekt	a,c,i,g a,c,d, g,i	Klare Brühe/ Vorspeise *** Zanderfilet gebraten an Senfsauce, dazu Broccoligemüse und Kartoffeln *** Sorbet mit Sekt

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:/ Allergene: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Süßungsmittel, 4 Zuckerart und Süßungsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Antioxidationsmittel, 7 Phosphat , a glutenhaltige Getreide , b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.