

Bad Honnef GmbH

		<b>Menü I</b>		<b>Menü II</b>		<b>Menü III</b>
<b>Montag 03.12.2018</b>	a,c,i,g a,g,h. 1.6. c,g	Klare Brühe/Kalbfleischrahmsuppe *** Schweinegulasch "Szegediner Art" dazu Paprikakraut und Semmelknödel *** Ricottacreme mit Aprikosen	a,c,i,g a,c,g,j c,g	Klare Brühe/Kalbfleischrahmsuppe *** Kräuterquark mit Pellkartoffeln, dazu Salat vom Buffet *** Ricottacreme mit Aprikosen	a,c,i,g a,c,d. g. c,g	Klare Brühe/Kalbfleischrahmsuppe *** Seelachsfilet gebraten, dazu braune Butter, Petersilienkartoffeln und Salat *** Ricottacreme mit Aprikosen
<b>Dienstag 04.12.2018</b>	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 *** Omelette mit Kalbsleberstreifen, Champignons in Madeirasauce, Kartoffelpüree *** Eisdessert
<b>Mittwoch 05.12.2018</b>	a,c,i,g a.g. g	Klare Brühe/ Apfel- Sellerierahmsuppe *** Geschmorte Rindertafelspitz an eigener Sauce, dazu glacierte Möhren und Kroketten *** 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.g.i. g	Klare Brühe/ Apfel- Sellerierahmsuppe *** Geschmorte Wirsingroulade an Majoransauce, dazu Kartoffelpüree *** Creme Caramel
<b>Donnerstag 06.12.2018</b>	a,c,i,g a.i.g. g.a.	Klare Brühe/ Blumenkohlrahmsuppe *** "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/ Blumenkohlrahmsuppe *** Paprikaschnitzel vom Schweinerücken, dazu Rahmsauce, Pommes frites, Salat *** Mascarponecreme mit Pflaumen	a,c,i,g c,g,i 1,6 a.g.	Klare Brühe/ Blumenkohlrahmsuppe *** Blumenkohl an Schinkenröllchen, dazu Sauce Hollandaise und Kartoffeln *** Mascarponecreme mit Pflaumen
<b>Freitag 07.12.2018</b>	a,c,i,g d,c,g,i, j	Klare Brühe/ Parmesanrahmsuppe *** Atlantikzungenfilets gebraten an Rieslingsauce, dazu Blattspinat und Kartoffeln *** Obstkompott	a,c,i,g a,i,j	Klare Brühe/ Parmesanrahmsuppe *** " Burgunder Ragout " Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort, dazu Nudeln und Salat *** Obstkompott	a,c,i,g a,c,g	Klare Brühe/ Parmesanrahmsuppe *** Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Rahmspinat und Kartoffeln *** Obstkompott
<b>Samstag 08.12.2018</b>	a,c,i,g i.a a.g.	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Rindfleischintopf mit frischem Marktgemüse, dazu Suppenbrötchen *** Schokoladenpudding mit Windbeutel, Vanillesauce	a,c,i,g a,c,g a.g.	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Quarkkeulchen mit Rosinen , dazu Vanillesauce und Kirschen *** Schokoladenpudding mit Windbeutel, Vanillesauce	a,c,i,g a.f.i.k. a.g.	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Schwäbisches Linsengemüse, dazu Wienerle und Spätzle, Senf *** Schokoladenpudding mit Windbeutel, Vanillesauce
<b>Sonntag 09.12.2018</b>	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 *** Gänsebraten an eigener Sauce, dazu Preiselbeerrotkohl und Kartoffelklöße *** 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.