

Bad Honnef GmbH

		Menü I		Menü II		Menü III
Montag 11.02.2019	a,c,i,g a,g,1,7 g	Klare Brühe/ Kräuterrahmsuppe *** Kasslerbraten mit Backpflaumensauce, dazu Weinkraut und Kartoffelpüree *** Gelbe Fruchtgrütze mit Vanillesauce	a,c,i,g a,g,1,7 g	Klare Brühe/ Kräuterrahmsuppe *** Pizza vom Blech mit Ananas, Schinkenstreifen und Käse überbacken, dazu Salat *** Gelbe Fruchtgrütze mit Vanillesauce	a,c,i,g a,c,d,9,j,i g	Klare Brühe/ Kräuterrahmsuppe *** Gebratenes Seelachsfilet, dazu Kartoffelsalat und Remouladensauce *** Gelbe Fruchtgrütze mit Vanillesauce
Dienstag 12.02.2019	a,c,i,g a,c,g,i,j g,c	Klare Brühe/ Kürbissuppe *** Cordon bleu vom Schweinerücken, dazu Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln *** Eisdessert	a,c,i,g a,c,g,i,j g,c	Klare Brühe/ Kürbissuppe *** Spaghetti "Bolognese" mit Hackfleisch-Gemüsesauce, Reibekäse und Salat *** Eisdessert	a,c,i,g a,c,g,i,j g,c	Klare Brühe/ Kürbissuppe *** Gebackene Kartoffelschiffchen gefüllt mit Gemüse und Tofu in Rahmsauce *** Eisdessert
Mittwoch 13.02.2019	a,c,i,g a,g,i,1,6 g	Klare Brühe/Champignoncremesuppe *** Kalbsgulasch mit Champignons in Rahmsauce, dazu Spätzle und Salat *** Creme Caramel	a,c,i,g a,c,g,i,1,6 g	Klare Brühe/Champignoncremesuppe *** Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Kirschen *** Creme Caramel	a,c,i,g a,c,d,9,i g	Klare Brühe/Champignoncremesuppe *** Tagliatelle mit Gemüsestreifen in Basilikum-sauce, dazu Lachssteak und Salat *** Creme Caramel
Donnerstag 14.02.2019	a,c,i,g a,g g	Klare Brühe/ Zucchini-cremesuppe *** Hähnchenbrust in der Käse- Eihülle gebacken, dazu Tomatenragout, Nudeln *** Vanillejoghurt mit Ananas	a,c,i,g f,k,1,6 g	Klare Brühe/ Zucchini-cremesuppe *** Junge dicke Bohnen in Rahm, dazu Mettwurst, Kartoffelpüree und Senf *** Vanillejoghurt mit Ananas	a,c,i,g a,g,j,6 g	Klare Brühe/ Zucchini-cremesuppe *** Spinatknödel mit Ricottakäse gefüllt auf Tomaten-Gemüsesauce, dazu Salat *** Vanillejoghurt mit Ananas
Freitag 15.02.2019	a,c,i,g a,c,d,9,i g	Klare Brühe/ Geflügelcremesuppe *** Welsfilet gebraten an Apfel- Senfsauce, dazu buntes Gemüse, Kartoffeln *** Früchte in Gelee mit Vanillesauce	a,c,i,g a,g,i g	Klare Brühe/ Geflügelcremesuppe *** Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf *** Früchte in Gelee mit Vanillesauce	a,c,i,g a,c,g,i g	Klare Brühe/ Geflügelcremesuppe *** Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und frischen Kräutern, dazu Salat *** Früchte in Gelee mit Vanillesauce
Samstag 16.02.2019	a,c,i,g 1,6,a,i,j,l g	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Linseneintopf "Bürgerlich" mit Kartoffeln und Gemüswürfeln, dazu Wursteinlage, Brötchen *** Joghurt Dessert mit Apfel-Caramelsauce	a,c,i,g g,i,j g	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Käse- Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln in klarem Dressing, dazu Bratkartoffeln *** Joghurt Dessert mit Apfel-Caramelsauce	a,c,i,g a,g,j,6 g	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Germknödel mit Pflaumenkompott, dazu Vanillesauce und Mohnzucker *** Joghurt Dessert mit Apfel-Caramelsauce
Sonntag 17.02.2019	a,c,i,g a,g,i,j c,g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Rücken vom Iberico Schwein an Portweinsauce, dazu mediterranes Gemüse und Schupfnudeln *** Eisdessert	a,c,i,g a,c,i c,g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Wildschweinstreifen mit Pilzen in Rahmsauce, dazu Spätzle und Preiselbeerbirne *** Eisdessert	a,c,i,g a,b,g c,g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Garnelenspieß an glacierten Gemüsestreifen Basilikumsauce und Wildreis *** Eisdessert

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.