

Speisekarte

Preis pro Portion 5,00 €

für die Woche vom

22.04.24 bis 26.04.24

Tag	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Salat	Kalt
Mo	Rotbarschfilet mit Gemüsesoße und Kartoffelstampf (7a,10)	Spanferkelrollbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (7a)	gedünstete Putenleber mit Kartoffelpüree Nachtisch (7a,9)	Kartoffel-Gemüse- Pfanne Nachtisch (7a,9)	Florida gem.Salat mit Mais Ananas,Putenstreifen American-Dressing (7a,9,16)	Nudelsalat mit Fischfilet und Salatbeilage (7a,9,10,16)
Di	Spaghetti "Napoli" mit geriebenen Käse Nachtisch (7a,9)	Kaninchenkeule mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln (7a)	Erbseintopf mit einer Bockwurst (15)	Blumenkohl im Backteig mit holländischer Soße dazu Salzkartoffeln (6,7a)	Chefsalat gem.Salat mit Käse Kochschinken,Ei Haus-Dressing (7a,9,16)	Kartoffelsalat mit Jägerschnitzel und Salatbeilage (7a,9,16)
Mi	Hähnchenbrustgout (Hähnchen mit Erbsen & Möhren) in heller Soße dazu Reis	Rote Paprikaschote mit geschnetzelter Paprika dazu Salzkartoffeln (7a)	Currywurst mit Letschogemüse dazu Bratkartoffeln (6,7a)	Grießbrei mit heißen Früchten (7a,13)	Balkan gem. Salat mit Mais Hackfleisch, Fetakäse, Joghurt dressing (7a,9,16)	Kartoffelsalat mit Currywurstl und Salatbeilage (7a,9,16)
Do	Hackbraten "Jäger Art" mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln (7a,9)	pan. Schweinebauch mit Wachsbohnen dazu Salzkartoffeln (7a,9)	Rinderfrikassee mit Salzkartoffeln und Salatbeilage (7a)	Hausgemachter Kräuterquark mit Salzkartoffeln Nachtisch (13)	Griechisch gem.Salat mit Tomate Gurke,Feta,Oliven Kräuter-Dressing (2,6)	Kartoffelsalat mit Hackbraten und Salatbeilage (7a,9,16)
Fr	Buntes Eierragout mit Salzkartoffeln und Salatbeilage (7a,9)	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Butterkohl, Klöße oder Salzkartoffeln (7a)	Schinkennudeln mit Jagdwurst und Ei, Nachtisch (7a,9)	frische Champignons mit Kräutern und Salzkartoffeln (4,7a)	Indisch gem. Salat mit Paprika, Reis-Curry,Hähnchen Erdnuss-Dressing (7a,9,16)	Kartoffelsalat mit Schnitzel und Salatbeilage (7a,9,16)

Änderungen der Speisefolgen vorbehalten!

Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffe, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Süßungsmittel
Allergene: enthält 7 Glutenhaltiges Getreide, 7a Weizen, 7b Dinkel, 7c Gerste, 7d Roggen, 7e Hafer, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 11 Erdnüsse, 12 Sojabohnen,13 Milch (einschließlich Laktose)
14 Schalenfrüchte, 14a Haselnuss, 14b Walnuss, 14c Mandeln, 14d Kaschunüsse, 14e Pecanüsse, 14f Pistazien, 15 Sellerie, 16 Senf, 17 Sesamsamen,18 Schwefeldioxid und Sulfite, 19 Weichtiere

Das Team der Prignitzer Speisewirtschaft wünscht Ihnen guten Appetit