

Speisekarte

Preis pro Portion 5,00 €

für die Woche vom

20.05.24 bis 24.05.24

Tag	Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Salat	Kalt
Mo	/	Pfingsten	/	/		
Di	Spaghetti „Carbonara“ (Schinken - Sahne Soße) Nachtisch (7a,9,13)	Panierte Kasslerscheibe mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln (7a,9)	Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffeleinlage und Suppenfleischklößchen Nachtisch (7,7a,9,15)	Tomaten - Gnocchi Pfanne mit Mozzarella verfeinert Nachtisch (7a,9,13)	Balkan gem.Salat mit Mais Hackfleisch,Fetakäse Joghurt-Dressing (2,6,13)	Kartoffelsalat mit Bratwurst und Salatbeilage (7a,9,16)
Mi	Rührei mit Buttererbsen dazu Stampfkartoffeln (7,7a,9,13)	Hähnchenschnitzel mit Buttererbsen dazu Salzkartoffeln (7a,9)	Geschmorte Hähnchenleber mit Zwiebeln dazu Stampfkartoffeln (7,7a,13)	Blumenkohl - Käse Medaillon mit holländischer Soße dazu Stampfkartoffeln (7,9,13)	Chef gem.Salat mit Käse Kochschinken,Ei Haus-Dressing (7a,9,16)	Kartoffelsalat mit Hähnchenschnitzel und Salatbeilage (7a,9,16)
Do	Hähnchen Geschnetzeltes „Gärtnerin Art“ dazu Reis oder Salzkartoffeln (7,7a,15)	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung dazu Soße und Salzkartoffeln (7,7a,9,15)	Back - Camembert mit Bratkartoffeln dazu Preiselbeeren Soße (6,7,13)	Tortellini mit Käsefüllung dazu eine fruchtige Tomaten - Basilikum Soße Nachtisch (7,9,13)	Italia gem.Salat mit Mozzarella Hähnchen,Paprika Joghurt-Dressing (2,6,13)	Nudelsalat mit 1 Paar Wiener und Salatbeilage (7a,9,16)
Fr	Geschmorter Weißkohl mit Hackfleischklößchen dazu Salzkartoffeln (7a,9)	Schweizer Frikadelle (mit Käse überbacken) dazu Tomaten - Ragout und Bratkartoffeln (7a,13,16)	Brathering mit Bratkartoffeln dazu Salatbeilage (7a,10)	Bunter Kräuterquark mit Salzkartoffeln Nachtisch (7a,13)	Thunfisch gem.Salat mit Mais Thunfisch,Ei Kräuter-Dressing (2,6)	Kartoffelsalat mit Frikadelle 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 einen guten Appetit !