Abendmenü für Montag, 20.05.2024

Gruß aus der Küche

***

Salat vom Buffet

***

Vorspeise
Pikant angemachter Cocktail von der Nordseekrabbe
mit Eisbergsalat, Champignons, Paprika und Weizenbaguette
Allergene: A,C,E,G,I

***

Suppe
Cremesuppe von der grünen Erbse
mit gebratenen Speckstreifen
Allergene: D,E,G,I,2,4,8

***

Vitalgetränk
Erdbeerschorle
mit einem Hauch Vanille
Allergene:

***

Hauptspeisen
Geschmorte Rinderroulade in kräftiger Portweinsauce
mit feinen Karottenwürfeln, Mandelbrokkoli und weißen Bandnudeln
Allergene: A,E,G,I,L,1,2,4,5,8

zur Wahl
Gebratenes Doradenfilet
mit Limettensauce, Fenchel-Paprikagemüse und Fregulanudeln
Allergene: A,B,D,E,G,I

zur Wahl
Im Ofen gebackene Gemüselasagne
mit Tomatensauce und Parmesan
Allergene: A,D,E,G,I

***

Dessert
„Panna Cotta“
Hausgemachte italienische Sahnecreme
mit Schokolade verfeinert an Gewürzkirschen und gemischten Streusel
Allergene: D,I

***

Käseauswahl vom Brett
Allergene: D,L