

Neues Angebot

Menüplan vom 02.07.-08.07.2018



**5,50 EUR  
je Menü**

# Mittagstisch im Café Kränzchen Haus Gottesdank



Auf der Innenseite finden Sie unser Angebot für die kommende Woche – wir freuen uns auf Sie.

Reservierungen nehmen wir unter 0208 882643-106 oder 882643-0 entgegen.

Menüplan vom 02.07.-08.07.2018

Öffnungszeiten: Montag – Sonntag: 12:00 bis 16:45 (Mittagstisch bis 13:30 Uhr)  
[www.HausGottesdank.de](http://www.HausGottesdank.de)

In unserem Café Kränzchen bieten wir Ihnen täglich einen wechselnden Mittagstisch in der Regel bestehend aus kleiner Vorspeise, Hauptgericht und Nachtisch an.

Öffnungszeiten: Montag – Sonntag: 12:00 bis 16:45 (Mittagstisch bis 13:30 Uhr)  
[www.HausGottesdank.de](http://www.HausGottesdank.de)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vorspeise</b>	<b>Spargelcreme-Suppe</b> <sup>12,M,</sup>	<b>Hühnerbrühe mit Reis</b> <sup>2,G,SeI,Sen,Wz),</sup>	<b>Zucchinirahmsuppe</b> <sup>M,</sup>	<b>Rindfleischsuppe mit Sternchennudeln</b> <sup>2,G,M,SeI,Wz), G,Wz),</sup>	<b>Champignon-cremesuppe</b> <sup>M,</sup>	<b>Heute ab 14:00 Uhr Sommerfest im Innenhof</b>	<b>Hühnerbrühe mit Eierstich</b> <sup>2,G,SeI,Sen,Wz), M,EI,</sup>
<b>Menü 1</b>	<b>Frikadelle mit Rahmsoße Wachsbohnen-gemüse</b> <sup>G,EI,Wz), 12,M,</sup> dazu Salzkartoffeln	<b>Schweineroulade mit Soße Kaisergemüse</b> <sup>4,G,Sen,Wz), G,M,Wz), M,</sup> dazu Salzkartoffeln	<b>Grießbrei mit Pflaumenkompott</b> <sup>G,Wz),</sup>	<b>Hühner-Reis-Eintopf</b> <sup>2,So,SeI,</sup>	<b>Heringsstipp nach "Art des Hauses"</b> <sup>3,4,F,M,Su,Sen,</sup> mit in Butter geschwenkten Kartoffeln <sup>12,M,</sup>	<b>Deftige Goulaschsuppe mit Baguette</b> <sup>2,So,SeI, 1,G,Wz),</sup>	<b>Schweinegulasch Nudeln/Farfalle dazu Blattsalat</b> <sup>G,Wz),</sup>
<b>Menü 2</b>	<b>Deftiger Speckpfannekuchen</b> <sup>1,12,G,M,EI,Wz),</sup> dazu Blattsalat an Essig-Öl-Dressing <sup>1,</sup>	<b>Hühnerfrikassee mit Butterreis</b> <sup>M, 12,M,</sup>	<b>Königsberger Klopse in Kapernsoße</b> <sup>12,G,M,EI,Wz), M,</sup> dazu Salzkartoffeln Rote Beete	<b>Nudeln/Farfalle Bolognese Blattsalat</b> <sup>G,Wz), SeI, M,EI,</sup> mit Joghurtdressing	<b>Bauernomlette mit Gurkensalat</b> <sup>12,M,EI,So, 12,M,EI,</sup>	<b>Blumenkohlaufauf</b> <sup>12,M,EI,</sup>	<b>Putenschnitzel Kartoffelsalat</b> <sup>G,Wz), 3,4,M,EI,Sen,</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Mandarinenjoghurt</b> <sup>M,</sup>	<b>Birnenquarkspeise</b> <sup>M,</sup>	<b>Mokkapudding mit Vanillesauce</b> <sup>12,M, M,</sup>	<b>Vanillecreme</b> <sup>M,</sup>	<b>Pfirsichkompott</b>	<b>Mandelpudding mit Himbeersirup</b> <sup>12,M,</sup>	<b>Obstsalat</b>

Änderungen im Speiseplan vorbehalten!

Legende LMIV:

**1** mit Konservierungsmittel**13** geschwefelt**SeI** Sellerie und Sellerieerzeugnisse**So** Soja und Sojaerzeugnisse**2** mit Antioxidationsmittel**F** Fisch und Fischerzeugnisse**Sen** Senf und Senferzeugnisse**Hf** Hafer**3** mit Geschmacksverstärker oder Festigungsmittel**G** Glutenhaltiges Getreide**Wz)** Weizen**16** mit Phosphat**4** mit Süßungsmittel/n**M** Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)**L** Lupine**Su** Schwefeldioxid/Sulfite (als SO<sub>2</sub>)> 10mg/kg**12** mit Farbstoff**EI** Eier und Eierzeugnisse**N** Schalenfrüchte