

## Menüplan vom 19.11. bis 23.11.2018

<b>Menü der Woche:</b>	<b>„Rahmschnitzel“ mit Hochzeitnudeln und gemischtem Salat</b>	<b>7,30</b>
<b>Suppe:</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>2,50</b>
<b>Montag:</b>	„Zartes Järgeschnetzeltes“ mit Spätzle und Wintergemüse	7,30
<b>Dienstag:</b>	„Kurpfälzer Kartoffelsuppe mit hausgemachten Apfelküchle“	7,00
<b>Mittwoch:</b>	„Zarte Scheiben vom milden Badischen Schäuferle <sup>4,5</sup> auf Sauren Bohnen dazu Kartoffelschnee“	7,30
<b>Donnerstag:</b>	„Eingemachtes Kalbfleisch“ mit Rahmchampignons, Buttererbsen und Eierspätzle	7,90
<b>Freitag:</b>	„Paniertes Fischfilet (Seelachs) mit hausgemachter Remouladensoße und Butterkartöffelchen <sup>0,1,3,7,8</sup> “	7,30

## Menüplan vom 26.11. bis 30.11.2018

<b>Menü der Woche:</b>	<b>„Zigeunerschnitzel“ mit Eierspätzle und gemischtem Salat</b>	<b>7,30</b>
<b>Suppe:</b>	Tagessuppe	2,50

<b>Montag:</b>	„Haschee mit Reis und Buttergemüse“	7,3
<b>Dienstag:</b>	„Gebackener Fleischkäse <sup>4</sup> “ mit Spiegelei, Rahmspinat und deftigen Bratkartoffeln	7,3
<b>Mittwoch:</b>	„Zartes Kalbshacksteak mit Kalbsrahmsoße, Kartoffelschnee und Wirsing“	7,9
<b>Donnerstag:</b>	„Geschmorte Rinder-Roulade <sup>4,5</sup> “ mit Hochzeitnudeln und Wintergemüse	7,9
<b>Freitag:</b>	„Pikanter Pichelsteiner Rindfleisch-Eintopf mit Baguette“	7,3