

Menüs für die Woche vom 2. bis 8. September 2024



Montag, 2. September 2024	Dienstag, 3. September 2024	Mittwoch, 4. September 2024	Donnerstag, 5. September 2024	Freitag, 6. September 2024	Samstag, 7. September 2024	Sonntag, 8. September 2024
<p>Blattsalat an Hausdressing **</p> <p>Gemüsesuppe mit Croutons **</p> <p>Poulet aus dem Ofen an Rosmarinjus Pommes frites Sautierte grüne Bohnen *</p> <p>Grand-Mariner Roulade</p>	<p>Nüsslersalat mit Ei an Balsamicodressing *</p> <p>Geflügelsuppe mit Einlage *</p> <p>Piccata vom Schwein an Tomatensauce Butterspaghetti Gedämpfter Broccoli *</p> <p>Ananasflan mit Kiwi</p>	<p>Blattsalat an Balsamicodressing *</p> <p>Geröstete Griessuppe mit Lauchstreifen *</p> <p>Kalbschulterbraten an Steinpilzsauce Kartoffelgratin Sautierte Kefen *</p> <p>Zitronensorbet mit Campari</p>	<p>Melonenvariation mit Rohschinken *</p> <p>Zuppa mille fanti *</p> <p>Beobeeef Rumpsteak an Kräuterbutter Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Grillierter Maiskolben *</p> <p>Cassata mezza luna</p>	<p>Blattsalat an Hausdressing *</p> <p>Gurkencremesuppe mit Dill *</p> <p>Gebratenes Lachssteak mit Kapern und Tomaten Mosaikreis Blattspinat *</p> <p>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis</p>	<p>Blattsalat nach italienischer Art *</p> <p>Zwiebelsuppe mit Knoblauchbrot *</p> <p>Paniertes Schweineschnitzel Soufflee Kartoffeln Glasierte Karotten *</p> <p>Himbeer-Erdbeer Sorbet</p>	<p>Salatbouquet mit geräucherter Forelle und Toast *</p> <p>Bouillon mit Käseschittchen *</p> <p>Rosa gebratenes Lammierstück nach provenzialischer Art Bäckerinkartoffeln Blumenkohl nach polnischer Art *</p> <p>Gebrannte Creme</p>
<p>Salade verte à la sauce maison *</p> <p>Crème au légumes et croustons *</p> <p>Poulet rôti au four à la sauce au romarin Pommes frites Haricots verts sautés *</p> <p>Roulade Grand-Marnier</p>	<p>Doucette à l'œuf à la vinaigrette balsamico *</p> <p>Potage à la volaille *</p> <p>Piccata de porc à la sauce aux tomates Spaghetti Broccoli étuvé *</p> <p>Flan à l'ananas et kiwi</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette balsamico *</p> <p>Potage Léopold *</p> <p>Rôti de veau à la sauce aux bolets Gratin dauphinoise Pois-mange-tout sautés *</p> <p>Sorbet de citron au Campari</p>	<p>Variation de melon au jambon cru *</p> <p>Zuppa mille fanti *</p> <p>Rumpsteak au beurre des herbes Pommes du four à la crème aigre Epis de maïs grillé *</p> <p>Cassata</p>	<p>Salade verte sauce maison *</p> <p>Crème Doria *</p> <p>Filet de salmon aux capres et tomates Riz mosaïque Epinards en branche *</p> <p>Gâteau tiède au chocolat à la glace vanille</p>	<p>Salade à l'italienne *</p> <p>Potage à l'onion et pain à l'ail *</p> <p>Escalope de porc pané Pommes soufflées Carottes glacées *</p> <p>Sorbet de fraises et framboises</p>	<p>Bouquet de salade à la truite fumée *</p> <p>Bouillon diabolins *</p> <p>Filet d'agenau à la Provencale Pommes boulangère Chou-fleur à la polonaise *</p> <p>Crème brûlée</p>
<p>Green salad with house dressing *</p> <p>Vegetables cream soup with croutons *</p> <p>Roast chicken from the oven French fries Sauted green beans *</p> <p>Grand-Marnier Roulade</p>	<p>Lamb's lettuce with egg on balsamico dressing *</p> <p>Chicken cream soup *</p> <p>Pork piccata with tomato sauce Spaghetti Steamed broccoli *</p> <p>Pineapple flan with kiwi</p>	<p>Green salad on balsamico dressing *</p> <p>Roasted semolina soup with leek *</p> <p>Veal roast with cep mushroom sauce Potato gratin Sauted snow peas *</p> <p>Lemon sorbet with Campari</p>	<p>Melon with parma ham *</p> <p>Zuppa mille fant *</p> <p>Organic rumpsteak with herb butter Baked potatoes with sour cream Grilled corn on the cob *</p> <p>Cassata ice cream</p>	<p>Green salad on house dressing *</p> <p>Cucumber cream soup with dill *</p> <p>Grilled salmon steak with capers and tomatos Mosaic rice Steamed spinach *</p> <p>Warm chocolate cake with vanilla ice cream</p>	<p>Green salad Italian style *</p> <p>Onion soup with garlic bread *</p> <p>Breaded pork escalope with soufflee potatoes Glaced carrots *</p> <p>Strawberry and raspberry sorbet</p>	<p>Salade with smoked trout and toast *</p> <p>Clear soup diabolins *</p> <p>Lamb fillet Provence style Bakers' potatoes Cauliflower polish style *</p> <p>Crem brulee</p>