

# MENÜPLAN DES CAFÉ FRANZ

KALENDERWOCHE 32



	VORSUPPE	MENÜ A	MENÜ B	NACHSPEISE
<b>MONTAG</b> <b>05.08.2024</b>				
<b>DIENSTAG</b> <b>06.08.2024</b>	Brokkolisuppe	Leberkäse (1,2,3,16) mit Kohlrabi-Paprikagemüse dazu Salzkartoffeln	Kibbelinge (Seelachs) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat	Grießpudding
<b>MITTWOCH</b> <b>07.08.2024</b>	Rindssuppe mit Risoni	Schweineschnitzel mit Paprikasauce, dazu Kartoffeln und Tagessalat	Gyros vom Schwein, dazu Kartoffeln und Krautsalat (7)	Amarenacreme
<b>DONNERSTAG</b> <b>08.08.2024</b>		Hähnchengulasch mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	Gebratene Spätzle, dazu Paprikasauce und Tagessalat	Pflaumenkompott
<b>FREITAG</b> <b>09.08.2024</b>	Sellerie-Apfelsuppe	Tilapiafilet gebraten, dazu Sahnesauce, Salzkartoffeln und Tagessalat	Gemüserahmgeschnetzeltes mit Butterreis	Kokos-Mandelpudding
<b>SAMSTAG</b> <b>10.08.2024</b>		Möhren-Kartoffel-Hackpfanne	Gulaschsuppe mit Brot	Vanillepudding
<b>SONNTAG</b> <b>11.08.2024</b>	Hühnerkraftbrühe mit Backerbsen	Putenrollbraten dazu Spargel und Salzkartoffeln	Senfbraten in brauner Sauce, dazu Rote Beetesalat und Kartoffeln	Sahnedessert

## ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

(1) Konservierungsstoff (2) Antioxidationsmittel (3) Geschmacksverstärker (4) Süßungsmittel (5) koffeinhaltig (6) kakaohaltiger Fettglasur (7) Zuckerart & Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (12) Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (15) geschwärzt (16) Phosphat (19) Milcheiweiß (m) Schweinefleischfrei (a) alkoholhaltig

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie unter: 02451 – 6209 9925.

**WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!**