


# MENÜPLAN DES CAFÉ FRANZ

KALENDERWOCHE 01



	VORSUPPE	MENÜ A	MENÜ B	NACHSPEISE
<b>MONTAG</b> 07.04.2025				
<b>DIENSTAG</b> 08.04.2025	Brokkolisuppe	Schnitzel (s) mit Kohlrabi-Paprikagemüse dazu Salzkartoffeln	Kibbelinge (Seelachs) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat	Grießpudding
<b>MITTWOCH</b> 09.04.2025	Rindssuppe mit Risoni	Brokkoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce, dazu Salat	Gyros vom Schwein, dazu Kartoffeln und Krautsalat (7)	Amarenacreme
<b>DONNERSTAG</b> 10.04.2025		Hähnchengulasch (h) mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	Butterspätzle, dazu Paprikasauce und Tagessalat	Frucht-Quark
<b>FREITAG</b> 11.04.2025	Sellerie-Apfelsuppe	Lachs mit Fenchel-Dillgemüse, dazu Kartoffelpüree	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Bratkartoffeln	Rote Grütze
<b>SAMSTAG</b> 12.04.2025		Möhren-Kartoffel-Hackpfanne (r)	Erseneintopf mit Bockwurst (s) (2,16) und Brötchen	Vanillepudding
<b>SONNTAG</b> 13.04.2025	Hühnerkraftbrühe mit Backerbsen	Zarter Sauerbraten (r) dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße(4) <b>7,50 €</b>	Köttbullar (s,r) in Preiselbeer-Rahmsauce, dazu Rote-Betesalat und Kartoffeln	Schoko-Sahnepudding mit Cookies

## 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 (r) Rindfleisch (s) Schweinefleisch (h) Hähnchenfleisch (p) Putenfleisch

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

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!