

Bitte bis zum 20.05.2023 abgeben!

Wochentipp:

Hirschgulasch, Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln

Glutenh.-Weizen 11,00 €

KW 21	Menü I.	Menü II.	Menü III Vegi.
Montag 22.05.2023	Barberie Entenkeule, Apfelrotkohl, Heidekartoffeln aus Bevensen und Soße <small>Glutenh.-Weizen, Milchprodukte</small> 12,00 €	Kartoffelpuffer, Apfelmus vom Elstar-Apfel und Beilagensalat <small>Eier</small> 8,00 €	Spargelcremesuppe vom Nienburger Spargel, Beilagensalat und Brötchen 8,00 €
Dienstag 23.05.2023	Leberkäse von der Landschlachtere Twachtmann, Kartoffelbrei, Butter und Muskat und Beilagensalat <small>Schweinefleisch, Milchprodukte</small> 8,00 €	Gekochtes Eisbein, Sauerkraut aus dem Tontopf, kleinen Drillingen und Soße <small>Schweinefleisch, Milchprodukte</small> 8,00 €	gebackene Fischstäbchen in der Vollkornpanade, Kohlrabi Salat, Salzkartoffeln und Remoulade <small>Eier, Fisch, Glutenh.- Weizen, Milchprodukte, Senf</small> 8,00 €
Mittwoch 24.05.2023	Schnitzel, Pfannkartoffeln und Tomaten-Paprika-Soße <small>Eier, Glutenh.- Weizen, Schweinefleisch, Sellerie</small> 8,00 €	Wikingertopf Hackbällchen (R) mit Balkangemüse in cremiger Soße und Basmatireis <small>Glutenh.-Weizen, Kalb/ Rind, Milchprodukte</small> 8,00 €	Sellerieschnitzel, Gemüsereis und Champignon-Rahmsoße <small>Sellerie, Glutenh.-Weizen</small> 8,00 €
Donnersta 25.05.2023	Burgunderbraten, Bohnen, Salzkartoffeln und Soße <small>Nitrit, Milchprodukte</small> 8,00 €	Gekochte Eier mit Senfsoße, Heidekartoffeln aus Bevensen und Beilagensalat <small>Eier</small> 8,00 €	Tomaten-Paprikasuppe, Beilagensalat und Brötchen 8,00 €
Freitag 26.05.2023	Penne Carbonara mit Parmesan und Gartenkräutern und Beilagensalat <small>Eier, Hähnchen/Pute, Sellerie</small> 8,00 €	Hausgemachte Hühnersuppe mit Nudeln, Blumenkohlröschen und Eierstich und Baguette <small>Eier, Glutenh.-Weizen, Hähnchen/ Pute, Milchprodukte</small> 8,00 €	Quiche Lorraine mit Kirschtomaten und Fetakäse und Beilagensalat <small>Eier, Milchprodukte</small> 8,00 €
Samstag 27.05.2023	Wildfrikadellen, Erbsen- Karottengemüse und Salzkartoffeln <small>Glutenh.-Weizen, Milchprodukte</small> 11,00 €	Schweinegeschnetzeltes mit Rosmarin, Thymian, Champignons in Rahmsoße und Basmatireis <small>Milchprodukte, Schweinefleisch</small> 8,00 €	klare Gemüsesuppe mit Karottenstreifen, Pfannkuchenstreifen und Frühlingskräutern, Beilagensalat und Brötchen <small>Glutenh.-Weizen</small> 8,00 €
Sonntag 28.05.2023	Schweinenackensteak mit Zwiebeln, Broccoli, Bandnudeln mit Pamigiano- Reggiano und Salbeisoße <small>Schweinefleisch, Senf, Eier, Glutenh.- Weizen</small> 8,00 €	Gebratene Hähnchenbrust in der Eihülle mit frischen Kräutern & Parmesan, Erbsen- Karottengemüse und Langkornreis <small>Eier, Sellerie, Glutenh.-Weizen</small> 8,00 €	Salatteller mit Feta, Sherrytomaten, Oliven und Ruccola, gebratene Champignons, Steinofenbaguette und Joghurt-Dressing <small>Milchprodukte</small> 8,00 €

Bitte ankreuzen:

Montag:
I.
II.
III.
Wochentipp:

Dienstag:
I.
II.
III.
Wochentipp:

Mittwoch:
I.
II.
III.
Wochentipp:

Donnerstag:
I.
II.
III.
Wochentipp:

Freitag:
I.
II.
III.
Wochentipp:

Samstag:
I.
II.
III.
Wochentipp:

Sonntag:
I.
II.
III.
Wochentipp:

Wünsche und Anregungen gerne auf die Rückseite

Telefon 05026/1267 ~ www.Jaegerkrug.de ~ info@jaegerkrug.de ~ Familie Meier