

Speiseplan KW 31

Vom 29.07. bis 02.08.2019

Levante im LLUR Tel. 04347/9088778

www.levante – online.de

Montag		
Menü I	Großer Salatteller mit Kräuter –Joghurtsauce, dazu Gebratene Pilze und Hähnchenstreifen, Baguette	4,45 €
Menü II	Kasselerbraten mit Rahmsauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	4,70 €
Vegetarisch	Spaghetti mit Sauce – Arrabiata und geschmorten Gemüse	4,35 €
Dienstag		
Menü I	Bauernfrühstück vom Blech mit Katenschinkenwürfeln und Gewürzgurke	4,45 €
Menü II	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Estragonsauce Pfannengemüse und Kroketten	4,70 €
Vegetarisch	Gebackener Hirtenkäse mit Kräutern und Olivenöl dazu Pflaumenchutney, Salat und Baguette	4,35 €
Mittwoch		
Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote – Bete – Salat	4,45 €
Menü II	Steakvariationen von Schwein und Pute, Dijon - Senfsauce, Kräuterbohnen und Pommes Frites	4,70 €
Vegetarisch	Blumenkohl „ polnisch „ mit Kräutersauce und Gebratene Schupfnudeln	4,35 €
Donnerstag		
Menü I	Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Pilzen dazu Baguette	4,45 €
Menü II	2 Matjesfilets mit Hausfrauensauce dazu Bratkartoffeln und Salat	4,70 €
Vegetarisch	Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln und Gurken – Tomaten – Salat	4,35 €
Freitag		
Menü I	Tafelgericht	4,45 €
Menü II	Marinierte Hähnchenkeule (250g) mit Zigeunersauce, Buttergemüse und Pommes frites	4,70 €
Vegetarisch	Kartoffel – Gemüse – Rösti mit Kräuterdip und Sommerlichen Salat	4,35 €

Änderungen vorbehalten

Wünsche und Anregungen zur Speise – und Menüplanung nehmen
Wir gern entgegen!

Für externe Gäste erheben wir einen Aufschlag von 0,50 €.
Die Liste über den Nachweis der Zusatzstoffe sowie Allergene auslösende
Nahrungsmittelbestandteile befinden sich im Aushang in der Kantine.