

Speisekarte "Hotel am Studio" 31.03.-04.04.2025



| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-----------------------|--|--|---|--|---|
| Hauptspeise I | <p>Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Kartoffeln a, c, f, i</p> <p>7,00 €</p> | <p>Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Gemüsereis e, f, h, i</p> <p>7,00 €</p> | <p>Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce. und Langkornreis saftig gegart. f, i</p> <p>6,50 €</p> | <p>Putenschnitzel und Kartoffelpüree dazu Kaisergemüse natur mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli. a, c, f, i</p> <p>7,00 €</p> | <p>California Meatballs Hackbällchen vom Schwein und Rind, in Tomaten-Maracuja-Sauce, Sour Cream mit Quark, Rapsöl dazu Gemüse und Potatoe Wedges 1, a, c, f, h, i</p> <p>6,00 €</p> |
| Hauptspeise II | <p>Eier in Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffeln a, f, i</p> <p>6,00 €</p> | <p>Veganer Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch, dazu Brot h, i</p> <p>5,50 €</p> | <p>Hörnchennudeln mit Gemüsepfanne c</p> <p>5,50 €</p> | <p>Gemüseburgerbratling mit heller Sauce, buntes Gemüse und Kartoffeln f, h, k</p> <p>6,50 €</p> | <p>Käsespätzle mit Blattsalat und Kräuter-Kartoffelvinaigrette 2, a, c, f, g</p> <p>6,00 €</p> |

Jedes Hauptgericht beinhaltet einen Salatteller

Zusätze: 1: geschwärzt, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Phosphat

Allergene: a: Eier und Erzeugnisse daraus, b: Fische und Erzeugnisse daraus, c: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), d: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), e: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Hafer), f: Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, g: Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/ kg, 10 mg/l), h: Sellerie und Erzeugnisse daraus, i: Senf und Erzeugnisse daraus, k: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus