

# Kantine "Hotel am Studio" 06.05.-10.05.2024 - Woche 1



von 11:00 bis 13:30 Uhr



	Montag 6 €	Dienstag 6 €	Mittwoch 7 €	Freitag 6 €
Hauptspeise I	Cordon bleu paniert, aus dem Schweinelachs mit Pfefferrahmsauce Sahnesauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern, dazu Backofen Kringel Frites 2, 3, 4, a, c, e, h	Original Thüringer Rostbratwurst und Sommergemüse mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl dazu Braune Basissauce aus Rindfleisch und Röstgemüse 4, e, g	Coq au vin rouge - kleine Hähnchenkeulen, mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Champignonköpfen, in Rotweinsauce und Basmatireis 1, 2, 3, c, f, i	Frikassee vom Hühnchen mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen und Basmatireis e
Hauptspeise II	Lachscurry - mildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln, Sojabohnen, Paprika und Äpfeln b, i	Veganer Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch g, h	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt. a, d	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt. a, d
Dessert	Kuchenauswahl a, c, e	Obstsalat Sweet Melody mit Äpfeln, Zuckermelonen, Honigmelonen, Ananas, Trauben und Mangos. 2	Mousse au Chocolat dunkle Schokoladenmousse. a, c, e, i	Obstsalat Sweet Melody mit Äpfeln, Zuckermelonen, Honigmelonen, Ananas, Trauben und Mangos. 2

**Zusätze:** 1: geschwefelt, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Konservierungsstoff, 4: 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: Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, f: Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/ kg, 10 mg/l), g: Sellerie und Erzeugnisse daraus, h: Senf und Erzeugnisse daraus, i: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

**Der Preis pro Tag gilt für 1 Hauptspeise inklusive Dessert.**