

Speisekarte

für die Woche vom

03.02.25 bis 07.02.25

Tag	Menü A 5,20€	Menü B 5,50€	Menü C 5,20€	Vegetarisch 5,20€	Salat 5,20€	Kalt 5,20€
Mo	Lose Wurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (7a)	Spanferkelrollbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (7a)	Kohlrübeneintopf mit einer Knacker (5,15)	Milchreis mit Zimt und Zucker (7,13)	Florida gem. Salat mit Mais, Ananas, Putenstreifen American-Dressing (7,9,16)	Kartoffelsalat mit Bockwurst und Salatbeilage (7a,9,16)
Di	Ungarischer Gulasch mit Nueln Nachtisch (7a,9)	Kammschnitzel mit Porree zum Überfüllen dazu Salzkartoffeln (7a,9)	gedünstete Putenleber mit Kartoffelpüree, Nachtisch (7,13)	3 erlei Gemüseauswahl mit Rührei dazu Kartoffelpüree (7,13)	Mexiko gem. Salat mit Mais, Kidneybohnen, Pute, Knoblauchdressing (7.9.16)	Kartoffelsalat mit Kammschnitzel und Salatbeilage (7a,9,16)
Mi	Bratwurst mit Butterbohnen dazu Salzkartoffeln (5,7a,16)	Kasslersteak mit Letschogemüse dazu Bratkartoffeln (7a)	Hausgemachte Soljanka dazu Brötchen (7,15)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Käsesoße dazu Kartoffeln (7,13)	Chefsalat gem. Salat mit Ei, Käse, Kochschinken, Hausdressing (7,9,16)	Kartoffelsalat mit Kasslerschnitzel und Salatbeilage (7a.9.16)
Do	Gehacktesbällchen mit Schmorkohl dazu Salzkartoffeln (7a,9)	Rindersauerbraten mit Rosenkohl, Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln (1,7)	Hähnchenbrust "Hawaii" mit fruchtiger Currysoße dazu Reis (6,7,13)	Kartoffel- Gemüse-Pfanne Nachtisch (7a,13)	nach Art des Hauses gem. Salat mit grünen Bohnen, Kassler, Hausdressing(7,9,16)	Nudelsalat mit Bulette und Salatbeilage (7a,9,16)
Fr	Merlanfilet mit Petersiliensoße dazu Salzkartoffeln, Salatbeilage (7a,9,10)	Bauernroulade mit Schwarzwurzeln dazu Salzkartoffeln (7a,9,16)	Würzfleisch mit Salzkartoffeln dazu Salatbeilage (7a)	vegetarische Spätzle-Pilzpfanne Nachtisch (7,9)	Griechisch gem. Salat mit Tomate, Gurke, Fetakäse, Olive, Kräuterdressing (2,6)	Kartoffelsalat mit Fischfilet und Salatbeilage (7a,9,16)

Änderungen der Speisefolgen vorbehalten!

Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffe, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Süßungsmittel
Allergene: enthält 7 Glutenhaltiges Getreide, 7a Weizen, 7b Dinkel, 7c Gerste, 7d Roggen, 7e Hafer, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 11 Erdnüsse, 12 Sojabohnen,13 Milch (einschließlich Laktose)
14 Schalenfrüchte, 14a Haselnuss, 14b Walnuss, 14c Mandeln, 14d Kaschunüsse, 14e Pecanüsse, 14f Pistazien, 15 Sellerie, 16 Senf, 17 Sesamsamen,18 Schwefeldioxid und Sulfite, 19 Weichtiere

Das Team der Prignitzer Speisewirtschaft wünscht Ihnen einen guten Appetit !