

Menüplan KW 52 / 2021

Vorbestellungen unter 03354 6503 | Abholung: 11:30 Uhr – 13:00 Uhr

Menü Di – Sa EUR 7.80		Menü 1	Menü 2
Wochentag			
Montag	27. Dezember		Ruhetag
Dienstag	28. Dezember	Tagessuppe ACGL Ragout „Gärtnerin“ mit Teigware	Tagessuppe ACGL Tagliatelle mit Käse-Blattspinatsoße Kirschtomaten
Mittwoch	29. Dezember	Tagessuppe ACGL Gebackenes Hendschnitzel mit Reis / Salat	Tagessuppe ACGL Reisauflauf mit Fruchtmus oder Gebackene Kräuterseitlinge mit Sauce tartare / Bunter Blattsalat
Donnerstag	30. Dezember	Tagessuppe ACGL Blunzngröstl mit Krautsalat	Tagessuppe ACGL Cremespinat mit Spiegelei und Rösterdäpfeln
Freitag Silvester	31. Dezember	Tagessuppe ACGL Gebackener Dorsch mit Gemüseis Gurkenrahmsalat	

Wir bitten um Verständnis, sollte Ihr Wunschmenü nicht mehr verfügbar sein

Liebe Gäste,
wir bedanken uns für eure Treue im Jahr 2021 und wünschen einen guten Rutsch ins neue Jahr!
Team Heanznhof und Mitarbeiter

ACHTUNG Betriebsurlaub Ab Sonntag 2.1.2022 bis 31.1.2022 – Erster Öffnungstag: Dienstag 1.2.2022
Telefonische Erreichbarkeit: Montag – Freitag 11:00 – 15:00 Uhr

Klassiker	EUR
Tagessuppe	3.00
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites oder Reis	14.00
Schweinschnitzel gebacken mit Pommes frites oder Reis	11.00
Bauernteller Tagliatelle mit Hendlstreifen, Paprikastreifen in pikanter Paprikarahmsauce und Bröseltopfen	11.00
Gebackener Weinkäse in Kürbiskernpanier mit Preiselbeeren, Sauce tartare und Salatgarnitur	10.50
Husarensteak gefüllt mit Salami, Käse, Pfefferoni dazu Spiegelei, Fisolen im Speckmantel und mitgebratenen Erdäpfel	15.00
Veggie-Burger Erdäpfelpuffer, gebratener Kräuterseitling, Ruccola, Zwiebelringe, Paradeisscheiben mit Käse überbacken dazu Rahmdip	11.90
Gemischter Salat	3.80
Bauernsalat Grüner Salat mit Knoblauchsauce und gerösteten Speckwürfel	4.50

ÄNDERUNGEN IM MENÜPLAN VORBEHALTEN

Unsere Verpackung wird separat verrechnet und ist im Preis nicht inkludiert. - Auskunft über Allergene erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Mitarbeitern