

Offener Mittagstisch

vom 15. bis 19. Juni 2026



FF	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Grießsuppe Königsberger Kloppse (2,4) mit Kräutersoße, Gelbem Reis und Möhrensalat	Spinatsuppe Kasslerhals (7) mit Rotweinsauce (8), Wirsing und Kartoffelbrei	Nudelsuppe Mini Hähnchenschnitzel mit Rosmarinsauce (8), Mischgemüse und Pommes Frites	Blumenkohlsuppe Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße (8) oder Tomaten-Kräutersoße und Grünem Salat	Gulaschsuppe (8) Pangasiusragout mit Weißweinsauce (8). Butterreis und Tomaten-Gurkensalat
Menü 2	Rühreier mit Kräuterrahmsauce (8) Kartoffelstock Möhrensalat	Eier-Spätzle in Butter geschwenkt mit Apfelmus (3)	Milchreis mit Pfirsichkompott (1) und Orangenzucker		Kaiserschmarren mit Aprikosenmus
Dessert	Eisdessert (1)	Berliner	Vanillepudding mit Schoko-Soße (1)	Tages Dessert	Zwetschgenkompott(8) mit Vanillesauce (1)

Zusatzstoffe:
1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Gewachst
7. Phosphat (Wurstwaren/Käse)
8. Alkohol

Gerne bieten wir Ihnen von Montag bis Freitag von 11:30 Uhr bis 13:00 einen offenen Mittagstisch inklusive Mineralwasser in unserem Plaudereckle an. Anmeldung erbitten wir zwei Tage vorab zwischen 12:15 Uhr bis 15:00 Uhr telefonisch unter 07703 9395 248 oder per Mail an: kueche.laurentius@laurentius-bonndorf.de

Änderungen vorbehalten

Kosten: € 10,00

Wir wünschen guten Appetit!