

S P E I S E P L A N



Business

KUNDE: **Take Away**

Telefon: 07260 - 920920

Speiseplan vom

14.11.2022

bis

18.11.2022

mindestens 24 Std. vorbestellen

Plan 5
Winter

MONTAG

von 11:45 Uhr - 12:30 Uhr

DIENSTAG

von 11:45 Uhr - 12:30 Uhr

MITTWOCH

von 11:45 Uhr - 12:30 Uhr

DONNERSTAG

von 11:45 Uhr - 12:30 Uhr

FREITAG

von 11:45 Uhr - 12:30 Uhr

Kulinarisches
von A - Z

*Gegrillte Hähnchenstreifen
mit Gemüse aus dem Wok
an roter Currysauce
und Jasminreis*

3) 1

*Jungschweinerückensteak
mit Tomate und Mozzarella
überbacken, dunkle Sauce
und Schwenkkartoffeln*

2) 1 / 3) 1, c, s

*Gyros von der Putenbrust
mit hausgemachtem Tzaziki
Langkornreis
und Weißkrautsalat*

2) s, l / 4) s

*Herzhafte Rinderroulade
"Hausfrauen Art"
mit bürgerlicher Sauce
und frischen Eierspätzle*

1) e / 3) 1, c, s / 4) g, l, e

*Piccata vom Buntbarsch
auf Pasta Linguine
und fruchtiger Tomatensauce*

2) g, l / 3) s

Vegetarische
Gaumenfreuden

*Linguine aglio e olio
mit Ruccola
Cherrytomaten
und gehobeltem Parmesan*

1) g, l / 3) 1

*3 Stück gefüllte
Kartoffeltaschen
mit Frischkäse
und Kaisergemüse*

2) 1 / 4) 1, s

*Gefüllte Teigtaschen
mit Steinpilze und Ricotta
in feiner Kräutersauce*

1) e, g, l / 3) 1, s

*Kohlrabischnitzel im
Ei-Parmesanmantel gebacken
mit Tomatensugo
und Butternudel*

2) e, l / 3) s / 4) e, g

Low-carb Menü

*Großer bunter Blattsalat
in Balsamico
mit gebackenen Zwiebelringen
und Aioli-Dip*

2) s, l, c / 3) g, l, e / 4) c

*Salat "du chef"
Großer bunter Blattsalat
in Balsamicodressing
mit Kase und Schinkenstreifen*

3) c, l, s

Highlight der
Woche

Ihr Team vom Hotel Restaurant Zehntscheune wünscht einen guten Appetit

Küchen-Hotline
Hotel Zehntscheune
0172-3063801

Änderungen vorbehalten

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Speisesalz und Rapsöl hergestellt

Kennzeichnungspflichtige Stoffe und Allergene siehe Aushang

Hotel Restaurant Zehntscheune / Mettengasse 55 / 74889 Sinsheim / Tel: 07260-920920 / Fax: 07260-9120856 / Email: info@hotel-zehntscheune.de

