



MITTAGESSEN
Sonntag, 29. September 2024
Haugesund / Norwegen

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft
Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

SALAT
Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel
Cremige Fischsuppe mit Basilikum-Crostini

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Truthahn-Geschnetzeltes
Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

„Aus der Mannschaftsküche“
Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS
Grießflammerie mit Brombeeren
Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Erdnuß-Sesamecreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

Cremige Fischsuppe mit Basilikum-Crostini

Truthahn-Geschnetzeltes
Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit American-Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €