

Café Schniss wünscht Ihnen guten Appetit!

Montag, 18. Januar

- ✓ Frisch aus dem Ofen: Knusprig überbackener Nudelaufbau mit Salatbeilage
Dessert: Süße Quarkbällchen ¹⁾ **3,70 €**

Dienstag, 19. Januar

- ✓ Leckere Frikadellen mit Kartoffelpüree und Erbsen mit Möhrengemüse
- ✓ Veggi: Leckere Bratlinge nach Art des Hauses mit Kartoffelpüree und Erbsen mit Möhrengemüse
Dessert: Frischer Obstsalat **3,90 €**

Mittwoch, 20. Januar

- ✓ Feiner Lachs im Walnuss-Kräutermantel mit Bandnudeln und leckerer Zitronensoße
Dessert: Birnenauflauf mit Mandelsplitter **3,90 €**

Donnerstag, 21. Januar

- ✓ Feiner Filettopf mit Spätzle und gebratenem Paprika-Zucchini-Gemüse **4,50 €**
- ✓ Veggi: Feines Pilzragout mit Spätzle und gebratenem Paprika Zucchini Gemüse **3,90 €**
Dessert: Winterapfel im warmen Blätterteigmantel mit Vanillesoße ¹⁾²⁾⁸⁾

Freitag, 22. Januar

- ✓ Herzhafte Linsensuppe mit knackigen Wiener Würstchen und deftigem Bauernbrot
- ✓ Veggi: Herzhafte Linsensuppe mit würzigen Tofuwürfeln und deftigem Bauernbrot
Dessert: Warmer Mandelkuchen vom Blech **3,70 €**

Montag, 25. Januar

- ✓ Saarländischer „Dibbelabbes wie Dahemm“ mit Speck und Lauch, dazu gibt es Endiviensalat
Dessert: Feines Apfelmus ⁵⁾ **3,70 €**

Zusätze: Konservierungsstoff 1, Farbstoff 2, geschwefelt 3, geschwärzt 4, Antioxidationsmittel 5, Süßungsmittel 6, mit Phenylalinquelle 7, mit Geschmacksverstärker 8;