






# Speiseplan vom 22.12.25 bis 28.12.25

	<p><b><u>2. Weihnachtsfeiertag</u></b></p> <p>Zartes Kalbsrahmgeschnetzeltes<sup>M</sup> mit kleinen Champignons, dazu Butterspätzle<sup>G</sup>  <b>9,50 €</b></p> <p>Gemüsestrudel<sup>G</sup> mit Kräutersoße<sup>M</sup>  <b>6,50 €</b></p> <p> Eisbecher<sup>M,2</sup> <b>1,00 €</b></p>
	<p><b><u>Sonnabend</u></b></p> <p>Frischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch  <b>7,50 €</b></p> <p>Große Backkartoffel mit Sour Creme  <b>5,50 €</b></p> <p>Fruchtjoghurt<sup>M,G</sup> <b>1,00 €</b></p>
<p><b><u>Heiligabend</u></b></p> <p>Deftiger Bauerntopf, mit Gemüse, Kartoffeln und Kasseler  <b>7,50 €</b></p> <p>Nudelauf<sup>G</sup> mit Tomatensoße<sup>M</sup>  <b>5,50 €</b></p> <p></p> <p>Pudding mit Sahne<sup>M</sup> <b>1,00 €</b></p>	<p><b><u>Sonntag</u></b></p> <p>Ungarisches Rindergulasch mit Paprika und Champignons, dazu Bandnudeln<sup>Ei</sup>  <b>9,50 €</b></p> <p>Gemüsefrikadelle<sup>G</sup> mit Petersiliensoße  <b>6,50 €</b></p> <p>Eis<sup>M,2</sup> <b>1,00 €</b></p>
<p><b><u>1. Weihnachtsfeiertag</u></b></p> <p>Zarte Entenkeule mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  <b>9,50 €</b></p> <p>Blätterteigpastete<sup>G</sup> gefüllt mit feinem Waldpilzragout<sup>M</sup>  <b>6,50 €</b></p> <p></p> <p>Zitronen-Mousse<sup>M</sup> <b>1,00 €</b></p>	<p>Einen guten Appetit und frohe Weihnachtstage wünscht Ihnen          das Café VENEDIG</p> <p>geöffnet für JEDERMANN          mittwochs bis sonntags von 11.30 - 17.00 Uhr          Mittagstisch von 11.30 - 13.30 Uhr  <u>Tel (040) 40 19 08 0</u></p> <p>Enthaltene Allergene: G-K-Ei-FI-Sb-M-Sf-S-Sn-Se-Sd-Lp-W          Enthaltene Zusatzstoffe: 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15          Änderungen vorbehalten</p>