

Speisen KW 10
04.03.-08.03.2024

Wochensuppe von Montag bis Donnerstag:
Curry Suppe mit Rindfleisch

Montag 04.03.2024

Rinderschmorbraten mit Kartoffelknödel
Hackbraten mit Risi Bisi
Cannelloni mit Spinat-Mozzarella Füllung und
Tomatensauce

Dienstag 05.03.2024

Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln, Kartoffeln
und Kräuterbutter
Gebratene Hähnchenbrust auf Zucchini-Ricotta Bett
Mexikanischer Reistopf mit Bohnen (vegetarisch)

Mittwoch 06.03.2024

Kassler in Senfsauce und Kartoffeln
Gemüsepuffer
Seelachs- Saltimbocca mit Kartoffelpüree

Donnerstag 07.03.2024

Gnocchi mit Tomaten und Hähnchenspieße
Rindergeschnetztes „Budapest“ mit Reis
Geschmorter Paprikasalat mit Feta und Drillingen

Freitag 08.03.2024

Reibekuchen mit Apfelmus, Rübenkraut,
geräuchertem Lachs,
Herzhafter Wurstsalat, Butter und Schwarzbrot
Piccata von der Hähnchenbrust mit Nudeln und
Tomatensoße

14,90 € pro Person

Inklusive Mineralwasser und Sinalco Softgetränke
Portion Pommes 4,50 €

Speisen KW 11
11.03.-15.03.2024

Wochensuppe von Montag bis Donnerstag:
Badische Zwiebelsuppe

Montag 11.03.2024

Cordon Bleu vom Hähnchen mit Rösti
Lasagne Bolognaise
Vegetarische Käsesuppe mit Brokkoli und Möhren

Dienstag 12.03.2024

Cevapcici mit tomatisiertem Erbsenreis Kalbsfrikassee
mit Erbsen und Champignons dazu Kartoffeln
Gefüllte Paprika mit Gemüsereis und Tomatensoße

Mittwoch 13.03.2024

Schnitzel Wiener Art mit Kaisergemüse und Kroketten
Seelachs Pariser Art im Backteig an Remouladensoße
und Kartoffelsalat
Grünes Spargelrisotto

Donnerstag 14.03.2024

Fruchtiges Hähnchencurry mit Reis
Hausgemachte Frikadellen mit Kartoffeln und
Gurkensalat
Spaghetti mit Linsenbolognaise

Freitag 15.03.2024

Erbseneintopf mit und ohne Mettwurst
Mariniertes Fischfilet mit Kartoffelpüree
Hausgemachter Milchreis mit Kirschen

14,90 € pro Person

Inklusive Mineralwasser und Sinalco Softgetränke
Portion Pommes 4,50 €

Speisen KW 10
18.03.-22.03.2024

Wochensuppe von Montag bis Donnerstag:
Tomatensuppe

Montag 18.03.2024

Schweinerückensteak mit Rahmchampignons und
Kroketten
Hähnchen- Gemüse- Quesadillas mit Tomatensoße
und Reis
Ofengemüse mit Fetakäse und Brot

Dienstag 19.03.2024

Gelbes Rindercurry mit Rösti
Hähnchen im Schinkenmantel mit Mascarponefüllung
an Brokkoli und Kartoffeln
Nudeln mit Spargel und Tomaten an Kräutersoße

Mittwoch 20.03.2024

Rinderbraten mit Böhmisches Knödeln
Heringsdipp mit Pellkartoffeln
Schupfnudeln „Napoli“

Donnerstag 21.03.2024

Medaillons vom Schweinefilet mit Frischkäsesoße
und Bandnudeln
Hühnerfrikassee mit Reis
Auberginenschnitzel mit Salsa und Reis

Freitag 22.03.2024

Backfisch mit Remouladensoße und Kartoffelsalat
Bauerntopf mit Hackbällchen
Apfelpfannkuchen

14,90 € pro Person

Inklusive Mineralwasser und Sinalco Softgetränke
Portion Pommes 4,50 €

Unser Lunchbuffet steht Ihnen von
Montags- Freitags von 11:30 Uhr bis
14:00 Uhr zur Verfügung.
Ausgenommen sind Feiertage.

Speisen können auch mit unserem
eigenen Pfandsystem abgeholt
werden.

Hier beträgt der Preis pro Person
12,90 € zzgl. 10 € Pfand für
Glasdosen.

Lieferung ist ab 15 Personen auf
Vorbestellung mindestens 24 Stunden
vorher möglich.

Kinder bis 3 Jahre essen frei vom
Buffet

Ab 3 bis 12 Jahre 1,00 € pro
Lebensjahr
Ab 12 Jahre voll.

Wir bitten um Reservierung.

Hotel & Restaurant Germania

Oststraße 8 • 57537 Wissen Telefon:
02742 913460 info@germania-
wissen.de

Bankverbindung Westerwald Bank eG
DE79 573918000025016009

FA Altenkirchen Steuernr.
02/180/51836

USt-IdNr. DE3496143216

Inh. Familie Vlach

www.germania-wissen.de



Lunchbuffet