



8. KW

IMMER MIT VEGETARISCHER ALTERNATIVE



INNdependence

Hotel INN echt

Hotel INNdependence
Gleiwitzer Straße 4
55131 Mainz

Telefon +49(0)6131-250538-0
Telefax +49(0)6131-211451

info@inndependence.de
www.inndependence.de

Lunch und Brunch in echt lecker

werktags von 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr

7,50 Euro pro Person, Spezialitätenwochen und BrunchINN abweichend.

Unsere Speisepläne und andere Informationen finden Sie

unter www.inndependence.de und täglich auf facebook



Unser Mittagstisch vom 16. bis 20. Februar 2015 jeden Werktag mit Tagessuppe ^{Aa, I} und großer Salatbar

So

Sonntag, 15.02.15

Unsere Küche
hat geschlossen

Mo

Montag, 16.02.15

Am Rosenmontag
hat unsere Küche
ebenfalls geschlossen

Di

Dienstag, 17.02.15

Lammkeule in
Rotweinsoupe ^{Aa} mit
Rosenkohl und
Kartoffelspalten

◇ oder vegetarisch ◇

Polenta-Spinat-
Knuspertasche ^{Aa, C, G, I}
mit Tomatensoße und
geschmorten Chicorée



Krebbel ^{Aa}

Mi

Mittwoch, 18.02.15

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schwein ^{Aa, C, G}
mit Kartoffel-
Gurkensalat ^I

◇ oder vegetarisch ◇

Gefüllte Kartoffelklöße
^{Aa, C} mit Pumpernickel,
Paprikakraut ^{Aa, G}
und Petersiliensalat



Panna Cotta mit
Orangenkaramell ^G

Do

Donnerstag, 19.02.15

Hackbraten ^{A, G} mit
Schnippelbohnen,
Kartoffelpüree ^{Aa, G} und
Schmorzwiebelsoße ^{Aa, I}

◇ oder vegetarisch ◇

Gekochte Eier
mit Senfsoße ^{Aa, G},
Petersilienkartoffeln
und Feldsalat



Rote Grütze mit
Vanillesoße ^G

Fr

Freitag, 20.02.15

Gebratene Forelle ^{Aa}
mit Champignon-
Tomatengemüse ^{I, I},
dazu Reis und Rahm-
Weißweinsoupe ^{Aa}

◇ oder vegetarisch ◇

Lauch-Quiche ^{Aa, C, G}
mit Chili-Apfelrelish ^I
und eingelegtem
Hirtenkäse ^G



Fruchtquark mit
Trauben ^G