

Speiseplan

für die Woche vom 24.06. bis 28.06.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Sülze ^{4,5,I,J} mit Bratkartoffeln und Remouladensoße ^{1,A,C,G,I,J} 4,90	Schnitzel ^{1,2,5,6,Aw,C,G} , gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Gemüse und Pommes Frites 5,20	Hirtenrolle ^G mit griechischem Salat, dazu Reis und Petersilien-Joghurdip ^G 4,90	Fisch in Kräuter-Eihülle ^{Aw,C,D} auf rahmigem Spinat ^G , dazu Nudeln ^{Aw} 5,20	Saftiger Kasslerrücken ⁵ , dazu Kartoffel-Bohnensalat 5,00
Geschnetzeltes mit Waldpilzen ^{G,I,J} , dazu Spätzle ^{Aw,C} 4,90	Erdbeerkaltschale mit Vanillesoße ^G und Einback ^{Aw,C} 3,60	Sauerkraut-Kartoffelpuffer, dazu Tomatensalat und Dip ^G 4,30	Hähnchenbrust Tomate Mozzarella ^G , dazu Tomatensoße und Pommes Frites ^J 4,90	Italienische Kichererbsensuppe ^G , dazu Ciabatta ^{Aw} 3,60

Änderungen vorbehalten

Werte Kundschaft, Kochen bedeutet Kreativität. Bei Allergien fragen Sie bitte unbedingt beim Personal nach eventuellen Änderungen!

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsmittel, 2 Antioxidationsmittel, 3 Farbstoffe, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nitritpökelsalz, 6 Phosphat, 7 geschwefelt

Allergene: **A** Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **Aw** Weizen, **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **H** Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, **M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal!