

Speiseplan

für die Woche vom 31.01. bis 04.02.2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Königsberger Klopse ^{Aw,C,F,G,I,J,M} , dazu Kartoffeln und Rote Bete 5,00	Schnitzel ^{Aw,C} , dazu Gemüse und Pommes Frites ^J 5,80	Hackfleischröllchen ^{Aw,C} mit Zigeunersoße ^I , dazu Tomatenreis und Krautsalat 5,00	Fischfilet in Kräuter-Ei-Hülle ^{Aw,C,D} , dazu Kartoffelpüree ^{2,3,G,L} und Salat 5,80	Hausgemachte Rinderroulade ^{1,2,5,J} , dazu Rotkohl ⁶ und Klöße ^L 7,50
Quark ^G und Kartoffeln, dazu Leberwurst ^{1,2,5,6} und Butter ^G 4,90	Quarkkeulchen ^{Aw,C,G} mit Apfelmus 3,80	Roster ^{1,2,5,6,J} , dazu Sauerkraut ^{I,J} und Kartoffeln 4,90	Zitronenhuhn ^J , dazu Pfannengemüse und Reis 5,40	Kartoffelsuppe ^{G,I} mit Wiener ^{1,2,4,5} 3,90

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!