

Menüplan

Mo. 11.02.- Fr. 15.02.2019

11:00 – 14:00 Uhr

Montag	
Putenrahmgulasch mit Pilzen, dazu Butterspätzle und Gurkensalat A1, E, H, I	5,90 €
Gemüse-Couscous mit Joghurt-Sesam-Dip A1, E, H, I, J	4,90 €
Dienstag	
Parmesanschnitzel vom Schwein mit Tomatenspaghetti und Salat A1, D, E, I, 7	5,90 €
Makkaroni-Gemüse-Gratin A1, D, E, H, I	4,90 €
Mittwoch	
Deftig gefüllte Rinderroulade mit Kartoffelknödel und Rotkraut A1, D, H, I, 3, 12	6,90 €
Tagliatelle mit Rahmpilzen A1, D, E	5,90 €
Donnerstag	
Lasagne al forno A1, D, E, H, I	5,90 €
Tortelli gefüllt mit Paprika und Tomaten in pikanter Gemüsesahne A1, D, E	4,90 €
Freitag	
Tagliatelle in Tomaten-Lachssauce A1, D, E, H, I, K	6,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren A1, D, E, 7	4,90 €

Änderungen vorbehalten!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Da wir täglich frisch für Sie kochen, stehen die Gerichte nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Gerne nehmen wir auch Ihre telefonische Essensbestellung unter 06251-98942-51 entgegen.

Deklarationspflichtige Hauptallergene

A – Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse oder deren Hybridstämme (z. B. Weizen^{A1}, Roggen^{A2}, Gerste^{A3}, Hafer^{A4}, Dinkeln^{A5}, Kamut^{A6}, Emmer^{A7}, Einkorn^{A8}, Grünkern^{A9})

B – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (alle Erdnusssorten)

C – Soja und Sojaerzeugnisse (alle Sorten von Sojabohnen)

D – Eier und Eiererzeugnisse (alle Eier - nicht nur Hühnereier)

E – Milch und Milcherzeugnisse - einschließlich Laktose (Kuhmilch)

F – Lupine und Lupinenerzeugnisse

G – Schalenfrüchte (z. B. Mandel^{G1}, Pistazie^{G2}, Haselnuss^{G3}, Walnuss^{G4}, Paranuss^{G5}, Pekanuss^{G6}, Macadamianuss^{G7}, Queenslandnuss^{G8}, Cashewkerne^{G9})

H – Sellerie und Sellerieerzeugnisse (z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)

I – Senf und Senferzeugnisse (alle Senfsaaten)

J – Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

K – Fisch und Fischerzeugnisse (alle Fischarten)

L – Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)

M – Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)

N – Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 – mit Konservierungsstoff
- 2 – mit Farbstoff
- 3 – mit Antioxidationsmittel
- 4 – mit Geschmacksverstärker
- 5 – mit Phosphat
- 6 – mit Stabilisatoren
- 7 – Säuerungsmittel
- 8 – mit Süßungsmittel Saccharin
- 9 – mit Süßungsmittel Cyclamat
- 10 – mit Süßungsmittel Aspartam – enthält Phenylalaninquelle
- 11 – mit Süßungsmittel Acesulfam
- 12 – geschwefelt
- 13 – geschwärzt
- 14 – gewachst
- 15 – koffeinhaltig
- 16 – chininhaltig