

Menüplan

Mo. 11.03.- Fr. 15.03.2019

11:00 – 14:00 Uhr

Montag	
Hackbraten mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelgratin und Gemüse <small>D, E, H, I</small>	5,90 €
Mediterrane Gnocchi-Gemüsepfanne mit Feta <small>A1, D, E</small>	4,90 €
Dienstag	
Schnitzel „Bolognese“ vom Schwein mit Pommes frites und Salat <small>A1, D, E, I</small>	5,90 €
Spaghetti mit Erbsen-Carbonara <small>A1, D, E</small>	4,90 €
Mittwoch	
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce und Gemüse-Schupfnudeln <small>A1, D, E, H, I</small>	6,90 €
Fruchtig-scharfe Asianudeln <small>A1, C, D</small>	4,90 €
Donnerstag	
Jakobis XXL-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und „Dicken Fritten“ <small>7</small>	5,90 €
Bunte Tagliatelle mit Pilzen <small>A1, D, E</small>	5,90 €
Freitag	
Pochiertes Lachsfilet in Weißweinsauce mit Reis und Gemüse <small>A1, D, E, K</small>	7,50 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren <small>A1, D, E, 7</small>	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 Eierzeugnisse (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