

Menüplan

Mo. 17.05.- Fr. 21.05.2021

11:00 – 14:00 Uhr

Montag	
Fruchtiges Putencurry mit Basmatireis E, H, I	6,50 €
Bergsträßer Stangenspargel (500g) mit Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln D, E, H	8,90 €
Dienstag	
Zwiebelschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat A1, D, H, I	6,50 €
Paprika-Penne mit Pesto und Oliven A1, D, E, 13	5,90 €
Mittwoch	
Schweinefleischröllchen mit Hirtenkäse gefüllt, dazu Kräuterbutter, Pommes frites und Salat E, H, I	6,50 €
Gratinierte Spinat-Gnocci mit Parmesan A1, D, E	5,90 €
Donnerstag	
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Rahm- sauce und Gemüse-Schupfnudeln A1, D, E, H, I	7,50 €
Bergsträßer Stangenspargel (500g) mit Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln D, E, H	8,90 €
Freitag	
Lachs-Spinat-Lasagne A1, D, E, H, I, K	7,50 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren A1, D, E, 7	5,90 €

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}, Dinkel_{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 Senfisaaten)

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