

Menüplan

Mo. 14.05.- Fr. 18.05.2018

11:00 – 14:00 Uhr

Montag	
Putengeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Salat <small>A, D, E, H, I</small>	5,90 €
Couscous-Gemüsepfanne mit Kichererbsen und Joghurt-Dip <small>E, H</small>	4,90 €
Dienstag	
Paprikarahmschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat <small>A, D, E, I</small>	5,90 €
Gemüse-Schnupfnudeln mit Kräutersauce <small>A, D, E</small>	4,90 €
Mittwoch	
Gebratene Hähnchenbrust in Kirsch-Pfeffersauce mit Bandnudeln und Gemüse <small>A, D, H, I</small>	5,90 €
Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Salat <small>A, D, E, I</small>	4,90 €
Donnerstag	
Feta-Hacksteak mit Ajvar, Potato-Wedges und Gemüse <small>A, D, E, I</small>	5,90 €
Gefüllte Paprika in Tomatensauce mit Reis <small>A, E, H</small>	4,90 €
Freitag	
Gebratenes Seelachsfilet auf Gurkengemüse mit Butterreis <small>E, K</small>	5,90 €
Buntes Gemüsecurry mit Reis <small>B, G</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, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)

B – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (alle Erdnussarten)

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 Lupinerzeugnisse

G – Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Para-, Peka-, Macadamia- und Queenslandnüsse, Cashewkerne)

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

Eine Nennung von Allergenen und/oder Zusatzstoffen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.