

Menüplan

Mo. 10.08.- Fr. 14.08.2020

11:00 – 14:00 Uhr

Montag	
Lasagne al forno A1, D, E, H, I, 7	5,78 €
Zucchini-Spaghetti mit Feta A1, D, E	5,78 €
Dienstag	
Schnitzel „Bolognese“ vom Schwein mit Pommes frites und Salat A1, D, E, I, 7	6,37 €
Gratinierte Gemüse-Maultaschen in Tomatenrahm A1, D, E, H, I, 6, 7	5,78 €
Mittwoch	
Medaillons vom Schweinefilet mit Calvadosrahmsauce und Gemüse-Schupfnudeln A1, D, E, H, I	7,35 €
Eier-Gemüseragout in Senfsauce mit Salzkartoffeln A1, D, E, H, I	5,78 €
Donnerstag	
Herzhafter Wurstsalat mit Bratkartoffeln I	5,78 €
Tortelli mit Ricotta und Tomaten A1, D, E, 7	5,78 €
Freitag	
Pochiertes Lachsfilet in Weißweinsauce mit Reis und Gemüse E, H, I, K	7,35 €
Semmelknödel mit Rahmpilzen A1, D, E, H	5,78 €

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