

# Menüplan

Mo. 16.09.- Fr. 20.09.2019

11:00 – 14:00 Uhr

| Montag  |        |
|---|--------|
| Hausgemachte Bratwurst vom Schwein mit Rotkraut und Kartoffelpüree E, H, I, 7 | 5,90 € |
| Fusilli-Lauch-Gratin<br>A1, D, E  | 5,90 € |
| Dienstag  |        |
| Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites und Salat A1, D, H, I         | 5,90 € |
| Zucchini-Gnocci mit Gorgonzolasauce<br>A1, D, E                               | 5,90 € |
| Mittwoch  |        |
| Herzhaftes Rindergulasch mit Butternudeln und Krautsalat A1, D, E             | 6,90 € |
| Semmelknödel mit Rahmpilzen<br>A1, D, E                                       | 5,90 € |
| Donnerstag  |        |
| Bifteki auf Tomatenreis mit Ajvar und Salat<br>A1, D, E, I, 7                 | 5,90 € |
| Gratinierte Spinat-Gnocci mit Parmesan<br>A1, D, E                            | 5,90 € |
| Freitag   |        |
| Tagliatelle in Tomaten-Lachssauce<br>A1, D, E, H, I, K, 7                     | 6,90 € |
| Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren<br>A1, D, E, 3, 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<sup>A1</sup>, Roggen<sup>A2</sup>, Gerste<sup>A3</sup>, Hafer<sup>A4</sup>, Dinkeln<sup>A5</sup>, Kamut<sup>A6</sup>, Emmer<sup>A7</sup>, Einkorn<sup>A8</sup>, Grünkern<sup>A9</sup>)

**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<sup>G1</sup>, Pistazie<sup>G2</sup>, Haselnuss<sup>G3</sup>, Walnuss<sup>G4</sup>, Paranuss<sup>G5</sup>, Pekanuss<sup>G6</sup>, Macadamianuss<sup>G7</sup>, Queenslandnuss<sup>G8</sup>, Cashewkerne<sup>G9</sup>)

**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