

Menüplan

Mo. 28.09.- Fr. 02.10.2020

11:00 – 14:00 Uhr

Montag	
Spaghetti Bolognese - auf Wunsch mit geriebenem Parmesan A1, D, (E), H, 7	6,08 €
Gemüse-Paella mit Joghurt-Dip E, H, I	5,78 €
Dienstag	
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Salat A1, D, E, I	6,37 €
Vegetarische Kohlroulade mit Tomatensauce und Reis A1, D, E, H, 7, 8	5,78 €
Mittwoch	
Deftige Kohlroulade mit Zwiebel-Specksauce und Petersilienkartoffeln E, H, I	6,08 €
Gratinierte Makkaroni mit Tomatensauce und Pinienkernen A1, D, E, H, I, 7	5,78 €
Donnerstag	
Köttbullar in Preiselbeer-Pilzrahmsauce und Kartoffelpüree A1, D, E, H, I, 7	6,08 €
Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Pilzen D, E, H, I	5,78 €
Freitag	
Lachs-Spinat-Lasagne A1, D, E, K	6,76 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren A1, D, E, 7	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}, 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 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