



Menüplan

Mo. 11.10. - Fr. 15.10.2021

11:00 – 14:00 Uhr

Montag	
Hackbraten mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Gemüse <small>A1, D, E, H, I</small>	6,50 €
Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit Feta <small>A1, D, E, 13</small>	5,90 €
Dienstag	
Zwiebelschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat <small>A1, D, E, I</small>	6,50 €
Mediterrane Gemüselasagne mit Cashewkernen und Hirtenkäse <small>A1, D, E</small>	5,90 €
Mittwoch	
Szegediner Krautgulasch vom Schwein mit Karoffelpüree und Salat <small>D, E, H, I, 1, 3</small>	6,50 €
Fruchtig-scharfe Asianudeln <small>A1, C, D</small>	5,90 €
Donnerstag	
Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse <small>E, H, I</small>	7,50 €
Gefüllte Paprika mit Couscous, Spinat und Hirtenkäse, dazu Tomatensauce und Reis <small>A1, E, H, 7</small>	5,90 €
Freitag	
Backfisch mit Remouladensauce und Kartoffelsalat <small>A1, D, E, H, I</small>	7,50 €
Semmelknödel mit Rahmpilzen <small>A1, D, E, H</small>	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 06251-98942-61 entgegen. Benötigen Sie Informationen über die Hauptallergene oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter



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 Eiererzeugnisse** (alle Eier - nicht nur Hühnereier)
- E – Milch und Milcherzeugnisse - einschließlich Laktose** (Kuhmilch)
- F – Lupine und Lupinerzeugnisse**
- 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 Senfsaaten)
- J – Sesamsamen und Sesamerzeugnisse**
- K – Fisch und Fischerzeugnisse** (alle Fischarten)
- L – Krebstiere und Krebstiererzeugnisse** (z. B. Krebs_{L1}, Shrimps_{L2}, Garnelen_{L3}, Langusten_{L4}, Scampis_{L5})
- 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.