

Menüplan

Mo. 19.10.- Fr. 23.10.2020

11:00 – 14:00 Uhr

Montag	
Kassler Rücken vom Schwein mit Rotkraut und Kartoffelpüree E, H, I	6,37 €
Gratinierte Gemüsemaultaschen mit Rahmpilzen A1, D, E	5,78 €
Dienstag	
Schnitzel „Bolognese“ vom Schwein mit Pommes frites und Salat A1, D, E, I, 7	6,37 €
Couscous-Gemüsepfanne mit Kichererbsen und Joghurt-Dip A1, E, H	5,78 €
Mittwoch	
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Kirsch-Pfeffersauce mit Bandnudeln und Gemüse A1, D, H, I	6,76 €
Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Salat A1, D, E, I	5,78 €
Donnerstag	
Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse E, H, I	6,76 €
Gefüllte Paprika mit Couscous, Spinat und Hirtenkäse, dazu Tomatensauce und Reis A1, E, H, 7	5,78 €
Freitag	
Backfisch mit Remouladensauce und Kartoffelsalat A1, D, E, H, I	6,76 €
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}, 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 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