

Menüplan

Mo. 05.11.- Fr. 09.11.2018

11:00 – 14:00 Uhr

Montag	
Putensteak mit Tomate und Käse gratiniert, Bandnudeln und Gemüse A, D, E, H, I	5,90 €
Makkaroni mit Tomatensauce und Pinienkernen A, D, G, H, I	4,90 €
Dienstag	
Paprikarahmschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat A, D, E, H, I	5,90 €
Gemüse-Paella mit Joghurt-Dip E, H, I	4,90 €
Mittwoch	
Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Rotkohl A, D, H, I	6,90 €
Mediterrane Gnocchi-Gemüsepfanne A, H, I, 13	4,90 €
Donnerstag	
Herzhafter Linseneintopf mit Wienerle und Brötchen A, D, H, I	5,90 €
Kürbis-Spinat-Lasagne mit Ricotta A, D, E, G, H, I	5,90 €
Freitag	
Gebratene Lachsschnitte auf Zitronensauce, Tagliatelle und Gemüse A, D, E, G, H, I, K	7,50 €
Currynudeln mit Tofu A, B, C, D	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, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)

B – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (alle Erdnussorten)

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. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Para-, Peka-, Macadamia- und Queenslandnüsse, Cashewkerne)

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

Eine Nennung von Allergenen und/oder Zusatzstoffen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.