

Menüplan

Mo. 23.11.- Fr. 27.11.2020

11:00 – 14:00 Uhr

Montag	
Geflügelpfanne mit Champignons, Spätzle und Salat A1, D, E, H, I	6,37 €
Vegetarische Frühlingsrolle mit Dip und Gemüsereis A1, C, D, H, I, J	5,78 €
Dienstag	
Putenschnitzel mit Champignonrahmsauce, Rösti-Ecken und Salat A1, D, E, I	6,37 €
Kürbis-Spinat-Lasagne mit Ricotta A1, D, E, H, I	5,78 €
Mittwoch	
Gefüllte Rinderroulade mit Zwiebeln, Speck und Gurke, dazu Salzkartoffeln und Salat A1, D, H, I, 3, 12	7,06 €
Paprika-Penne mit Pesto und Hirtenkäse A1, D, E	5,78 €
Donnerstag	
Wildrahmgulasch mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl A1, D, E, H, I, 7	7,35 €
Vegetarische Kohlroulade mit Tomatensauce und Reis A1, D, E, H, 7, 8	5,78 €
Freitag	
Fisch-Gemüseragout in Senfsauce mit Butterkartoffeln A1, E, I, K	7,35 €
Mango-Bananen-Curry mit Basmatireis H, I	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}, 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 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