



SPEISEPLAN



Essen I = 7,40 €/**8,00 €/**8,60 € | Wochentag | Essen II = 6,90 €

Montag

Herzhafte Rostbratwurst a (Weizen), g

Dazu leckere Soße, Kartoffeln und Rotkohl.

Kohlrabigemüse „untereinander“ a(Weizen), g

Mit Kartoffeln untereinander gekocht. Dazu 2 Kräuterbratwürstchen.

Dienstag

*) Hähnchenschenkel „Mediterran“ a(Weizen)

Herzhaft gegrillt, dazu Tomatensoße mit Kräutern, Rosmarinkartoffeln & Zucchini-Tomaten-Zwiebel-Gemüse.

Himmel & Erde a(Weizen), g

Große Portion gebratene Blutwurst, dazu Kartoffelpüree, gebratene Zwiebelringe und Apfelmus.

Lammfrikadellen a(Weizen) mit Schafskäse á 2,60 €

Mittwoch

*) Gratinierter Kasslergeschnetzeltes c, g

mit Ananas, Zwiebeln & Creme fraiche, leicht mit Käse überbacken. Dazu Kartoffelgratin und Gurkensalat.

Serbische Reispfanne a (Weizen)

Mit Kräutern, Paprika, Zwiebeln und gemischtem Hackfleisch. Schön herzhaft gewürzt.

Donnerstag

*) ½ sommerlich gegrillte

Schweinshaxe a (Weizen), j

In Biersoße. Dazu gebratene Kartoffelspalten und Schmorkraut.

Gala-Gemüseeintopf a (Weizen), g

Möhren, Romanesco, Broccoli, Blumenkohl, Zuckerschoten untereinander mit Kartoffelwürfel. Dazu 1 Bockwürstchen.

Frische Reibekuchen a(Weizen), c, g á 1,35 €

Freitag

*) „Meerrettich-Schnitzel“ a (Weizen), c, g

Großes Schweineschnitzel mit einem Hauch Meerrettich in der Panade, dazu Meerrettichsahnesauce, Butterkartoffeln und Blumenkohlsalat mit Ruccola.

Überbackene Stampfkartoffeln a(Weizen),g

Stampfkartoffeln mit in Butter geröstetem Paniermehl bestreut und wenig Käse überbacken, dazu Zucchini-Tomaten-Zwiebelpfanne mit Schinken.

Samstag

Chili-con-Carne-Suppe a (Weizen), i = 6,20 €

Frisch für Sie gekocht. Mit roten Bohnen, Mais, Tomaten, Paprika und Zwiebeln.

Salate c, d, g, i, j

Salatteller Natur = 6,40 € (Grüner Salat, Gurken, Möhren, Ei, Tomaten, Käse, Dressing)

Salatteller = 6,90 € (Grüner Salat, Gurken, Möhren, Ei, Tomaten, Käse, Thunfisch oder Kochschinken, Dressing)

Schichtsalat = 6,90 € (Mit Chinakohl, Sellerie, Paprika, Schinken, Dressing, Käse)

Dicker Reis g mit Kirschen = 6,90 €

Vegetarisch a(Weizen), c, g

Pappardelle mit Pilzragout, Frischkäse, Creme fraiche & Kräutern

Dessert g = 2,40 €

Vanille-Pfirsichcreme-Dessert^g

SPEISEPLAN

Diese **Zusatzstoffe** können in unseren Speisen enthalten sein:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Geschmacksverstärker
4. mit Süßungsmittel
5. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
6. enthält eine Phenylalaninquelle
7. mit Antioxidationsmittel
8. mit Phosphat
9. mit Milcheiweiß
10. koffeinhaltig
11. chininhaltig
12. geschwärzt
13. geschwefelt
14. mit Nitritpökelsalz
15. mit Nitrat
16. gewachst
17. Taurin
18. Gentechnisch veränderter Rohstoff

Diese **Allergene** können in unseren Speisen enthalten sein:

- a. Gluten, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulphite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mettwurst ¹⁴

Krakauer ^{7, 14}

Bockwurst ^{7, 14}

Rostbratwurst ⁸

Currywurstpfanne ^{8, 14}

Suppen ^{7, 14}

Eintöpfe ^{7, 14, 9}

Aufläufe ^{7, 9, 14}

Frikadellen ^{a (Weizen), j}

gebratene Schnitzel ^{a (Weizen), c}

gebratene Kotelett ^{a (Weizen), c}

gebratener Bauch ^{a (Weizen), c}

Soßen ^{a (Weizen), g, i, j}

Braten ^{a (Weizen), g, i, j}