



SPEISEPLAN



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

Montag

Bauernbraten mit Röstzwiebeln ^{a(Weizen), g, j}
Hackfleisch mit Zwiebeln, Majoran, Senf, mit Röstzwiebel-Kruste. Dazu Speck-Kraut und Kartoffelstampf.

Rosenkohleintopf ^{a(Weizen), g, j}
Mit Kartoffeln untereinander gekocht. Dazu 1 Mettwurst.

Dienstag

Schaschlikpfanne ^{a(Weizen), g}
Aus zartem Schweinefleisch. Mit Paprika und Zwiebeln. Dazu Nudeln und Pflaumen.

Chili con Carne ^{a(Weizen), i}
Schön herzhaft gewürzt, mit Mais, Paprika und roten Bohnen, dazu Reis.

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

Mittwoch

***) Backofensteak „Gärtner Art“** ^{a(Weizen), g, i}
Mit Spinat, Zwiebeln, Speck und Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin.

Endivieneintopf ^{a(Weizen), g, j}
Dazu 1 große Portion gebratene Blutwurst.

Donnerstag

**** Rindergeschnetzeltes Pfeffer** ^{a(Weizen), c, g, i}
In Pfefferrahmsauce mit Zwiebeln, dazu Bandnudeln und Möhrengemüse.

Überbackener Broccoli und Blumenkohl
^{a(Weizen) c, g}
Mit Kochschinken und gerösteten Semmelmehl und Käse überbacken, dazu Nudeln in Sahnesauce.

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

Freitag

***) Schnitzel „Picata Milanaise“** ^{a(Weizen), c, g}
In Käse paniertes Schweineschnitzel, dazu Spaghetti mit Tomatensauce und frischer Salat.

Bohneneintopf ^j
Dazu Grillrippchen.

Samstag

Kartoffelsuppe „Rheinische Art“ ⁱ = 6,20 €
Frisch für Sie gekocht. Mit Majoran, viel Suppengemüse, Wursteinlage und einem Hauch Knoblauch.

Salate ^{c, d, g, i, j}

Dicker Reis ^g mit Kirschen = 6,90 €

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)

Vegetarisch ^{a(Weizen), c}

Dessert ^g = 2,40 €

Möhren-Mais-Pfanne mit Mini-Knödeln

Schwarzwälder Dessert: Schokomousse ^g mit Kirschwasser & Kirschen, & Vanillecreme ^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}