



SPEISEPLAN



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

Montag

Gyros „Griechische Art“ a (Weizen), g
Mit Kräuterreis und Krautsalat mit Zaziki.

Ratatouille a (Weizen)
Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und geröstete Würstchenscheiben.

Dienstag

***) Sylter Schweinebraten** a (Weizen), g, i, j
Mit Salz, Pfeffer, Muskat gewürzt & Honig lasiert. Dazu Speckböhnchen und Kartoffel-Lauch-Gratin.

Wiener Frikadelle a (Weizen), g, i, j
Heiße Frikadelle mit gebratenen Champignons in Pfefferrahm, dazu Kartoffelstampf mit Preiselbeeren.

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

Mittwoch

***) Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten** a (Weizen), g
Dazu Reis und Broccoli.

Wirsing Eintopf a(Weizen), g
Dazu 3 Nürnberger Bratwürstchen.

Donnerstag

*****) Rahmgulasch mit Pilzen** a (Weizen), g, i
Gulasch Halb und Halb mit Pilzen in der Soße, dazu Romamix-Gemüse und Spätzle.

Bauernschmaus a (Weizen), g
Kartoffelauflauf mit Mett, Lauch und Zwiebeln, mit Käse überbacken.

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

Freitag

***) Schnitzel „Elsässer Art“** a (Weizen), c, g
Großes Schweineschnitzel mit Creme fraiche-Röstzwiebel-Dip, dazu Kartoffelrösti und Krautsalat.

Stielmuseintopf a(Weizen), g
Dazu 1 Mettwurst.

Samstag

Hühnersuppe a (Weizen), c, h, i = 6,20 €
Frisch für Sie gekocht. Mit viel frischem Gemüse, Nudeln, Erbsen, Spargel.

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 €

Asiagemüsepfanne mit Reis

Tiramisu 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}