



SPEISEPLAN



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

Montag

Kohlroulade ^a (Weizen), g, j

In einer Gehacktessoße mit viel Kohleinlage. Dazu Kartoffeln.

Ratatouille ^a (Weizen)

Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und geröstete Mettwurstscheiben.

Dienstag

*) Backofensteak „Gärtner Art“ ^a (Weizen), g, i

Mit Spinat, Zwiebeln, Speck und Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin.

Nudelsalat Mediterran mit Geflügel ^a(Weizen), c

Penne-Nudeln mit Kräuterdressing, Tomaten, gelber & roter Paprika, Gurken. Dazu gegrillte Geflügelstreifen.

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

Mittwoch

*) Düsseldorf Senfbraten ^a (Weizen), g, i, j

Magerer Schweinebraten in leckerer Senfsoße, dazu Kartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse.

Wirsing Eintopf ^a(Weizen), g

Dazu 3 Nürnberger Bratwürstchen.

Donnerstag

***) Rahmgulasch mit Pfifferlingen ^a (Weizen), g, ii

Gulasch Halb und Halb mit Pilzen in der Soße, dazu Romamix-Gemüse und Spätzle.

Dicker Reis ^a(Weizen), g

Mit Zucker & Zimt, etwas Butter und 3 ½ Birnen.

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

Freitag

*) Schnitzel „Wiener Art“ ^a(Weizen),c, g

Großes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Salat.

Mexikanische Maispfanne ^a(Weizen), g

Mit Limettensaft, Creme fraiche, knusprigen Hackbällchen, würzigen Kartoffelwürfel, Feta, Koriander und rote Paprikastreifen als Topping.

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}

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)

Bunte Gemüsepfanne mit Gnocchi

Dessert ^g = 2,40 €

Schwarzwälder Dessert ^g: Schokomouse mit Kirschwasser & Kirschen, Vanillecreme



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}