



# 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.

**Stielmuseintopf** a(Weizen), g  
Dazu 1 grobe Bratwurst.

## Dienstag

**Saftiger Schweinekammbraten** a (Weizen), g, i, j  
In leckerer Soße, dazu Apfelrotkohl und Klöße.

**Herzhafte Kartoffelpfanne!!!** a (Weizen)  
Kleine Kartoffelchen in Schale mit Paprika-, Zucchini-  
streifen, Tomaten, Zwiebel und Mettwurstscheiben.

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

## Mittwoch

**2 Kräuterfrikadellen** a (Weizen), g  
Dazu Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse.

**Himmel & Erde** a(Weizen), g  
Große Portion gebratene Blutwurst, dazu Kartoffelpü-  
ree, gebratene Zwiebelringe und Apfelmus.

## Donnerstag

**\*) Paprika-Brutzelpfanne** a (Weizen), c, g, i  
Zartes Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebel, Röstzwie-  
beln, Tomaten und Speck mit etwas Käse überbacken,  
dazu Nudeln in Tomatensoße.

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

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

## Freitag

**\*) Blumenkohlschnitzel** a(Weizen),c, g  
Großes Schweineschnitzel mit Blumenkohl überbacken,  
dazu Kartoffelgratin.

**Sommergemüseintopf** a(Weizen), g  
Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, alles unterein-  
ander mit Kartoffelwürfel. Dazu 1 Mettwurst.

## Samstag

**Erbsensuppe** h, i = 6,20 €

Frisch für Sie gekocht. Mit viel Wursteinlage und frischem Suppengemüse.

**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 €

**Romamix-Gemüsepfanne**  
mit Penne und frischen Kräutern

**Fruchtpudding** g mit Aprikosen



# 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 <sup>14</sup>

Krakauer <sup>7, 14</sup>

Bockwurst <sup>7, 14</sup>

Rostbratwurst <sup>8</sup>

Currywurstpfanne <sup>8, 14</sup>

Suppen <sup>7, 14</sup>

Eintöpfe <sup>7, 14, 9</sup>

Aufläufe <sup>7, 9, 14</sup>

Frikadellen <sup>a (Weizen), j</sup>

gebratene Schnitzel <sup>a (Weizen), c</sup>

gebratene Kotelett <sup>a (Weizen), c</sup>

gebratener Bauch <sup>a (Weizen), c</sup>

Soßen <sup>a (Weizen), g, i, j</sup>

Braten <sup>a (Weizen), g, i, j</sup>