

Speiseplan

für die Woche vom 17.01. bis 21.01.2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Jägerschnitzel ^{2,4,5,Aw,C} , dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{2,3,G,L}	Steak Würzfleisch ^{Aw,F,G,M} , dazu Erbsen und Pommes Frites	Gebratene Leber ^{Aw} , dazu Kartoffelpüree ^{2,3,G,L} und Röstzwiebel	Forelle „Müllerin“ ^{Aw,D,G} oder Fischfilet im Knuspermantel ^{Aw,C,D} , dazu Rotkohl ⁶ und Kartoffeln	Eisbein ⁵ mit Meerrettichsoße ^{Aw,G,I,J} , dazu Sauerkraut und Kartoffeln
5,00	5,90	5,20	7,50/5,80	6,50
Bratwurst ^{1,2,5,6,J} , dazu Sauerkraut ^{I,J} und Kartoffeln	Milchreis ^G , dazu Butter ^G , Zucker und Zimt	Spirelli ^{Aw,C} Bolognese ^{I,J} und Käse ^G	Blumenkohl-Hackfleisch- Auflauf ^{3,Aw,C,G,I,J}	Bunter Nudleintopf mit Huhn ^{Aw,C,I}
4,90	3,80	4,90	5,00	3,80

Änderungen vorbehalten

Werte Kundschaft, Kochen bedeutet Kreativität. Bei Allergien fragen Sie bitte unbedingt beim Personal nach eventuellen Änderungen!

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsmittel, 2 Antioxidationsmittel, 3 Farbstoffe, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nitritpökelsalz, 6 Phosphat, 7 geschwefelt

Allergene: **A** Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **Aw** Weizen, **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D** Fische 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 sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, **M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal!