

Speiseplan

für die Woche vom 24.01. bis 28.01.2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Riesencurrywurst mit Pommes Frites ^J 5,00	Mediterran gefülltes Schnitzel ^{Aw,C,G} , dazu Gemüse ^{I,J} und Rosmarinkartoffeln 5,70	Kasslersteak „Hawaii“ ^{G,I,J} , dazu Erbsen und Kartoffeln 5,60	Seelachsfilet ^D , dazu Rahmspinat ^G und Bandnudeln ^{Aw,C} 5,70	Rinderbraten „Hubertus“ ^{Aw,G,I,J} , dazu Knödel ^{Aw,G} und Rosenkohl 6,50
Putenfrikassee ^{Aw,G} mit Gemüse, dazu Reis 4,90	Grießbrei ^G mit heißen Kirschen 3,80	Nudelauflauf mit Jagdwurst ^{2,4,5,Aw,C} 4,90	Hausgemachtes Hacksteak ^{2,4,5,6,A,C,G,I,J} , dazu Gemüse und Kartoffeln 5,00	Bunter Gemüseeintopf ^I 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!