



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.

Sommergemüse „untereinander“ a(Weizen), g
Mit Kartoffelwürfel. Dazu 1 Mettwurst.

Dienstag

2 ½ gefüllte Paprikaschoten a (Weizen), g
Mit leckerer Gehacktesoße, dazu Kartoffeln.

Kirschpfannekuchen a(Weizen), c, g
Mit vielen fruchtigen Kirschen.

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

Mittwoch

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

Endivieneintopf a (Weizen), g, j
Dazu 1 große Portion gebratene Blutwurst.

Donnerstag

***) ½ sommerlich gegrillte Schweinshaxe** a (Weizen), g, j
In Biersoße. Dazu Kartoffelspalten & Krautsalat.

Moussaka a (Weizen), g, i
Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen und Hackfleisch. So richtig lecker mit einer leichten Bechamel gratiniert.

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

Freitag

***) Griechisches Schnitzel** a(Weizen),c, g
Großes Schweineschnitzel mit geschmolzenen Tomaten und Hirtenkäse überbacken, dazu gebratene griechisch gewürzte Kartoffelwürfel.

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

Samstag

Ungarische Bohnensuppe h, i = 6,20 €
Frisch für Sie gekocht. Mit großen Bohnen, Wursteinlage, Paprika, Knoblauch und 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), g

Dessert g = 2,40 €

Spargel-Pilz-Risotto mit frischen Kräutern

Beerencocktail mit Vanillesoße 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 hergestellt 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}