



# 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.

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

## Dienstag

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

**Bohneneintopf** a(Weizen)  
Dazu Grillrippchen.

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

## Mittwoch

**\*\*) Champagnerbraten** a (Weizen), g  
Schweinerückenbraten mit Champagnerrahmsoupe,  
dazu Blattspinat und Bandnudeln.

**Herzhafter Spätzleauflauf** a (Weizen), c, g, i  
Mit Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, geröstetem  
Speck und Wurst. Schön herzhaft gewürzt, mit Weiß-  
wein abgeschmeckt & mit Käse überbacken.

## Donnerstag

**\*\*) Feines Schweinegeschnetzeltes** a (Weizen), g, i  
Mit Champignons in Rahmsoupe, dazu Kräuterreis und  
ZucchiniGemüse mit Tomatenwürfeln.

**Spitzkohleintopf** a(Weizen), g  
Dazu 1 Mettwurst.

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

## Freitag

**\*) Schnitzel „Französische Art“** a(Weizen), c, g, i  
Großes Schweineschnitzel mit Julienne-Gemüse mit  
Creme fraiche und Käse überbacken. Dazu Kartoffelgratin.

**Currywurstpfanne** a(Weizen), i, j  
In feuriger Soße. Dazu gebratene Kartoffelecken.

## Samstag

**Lauchcremesuppe** a (Weizen), g = **6,20 €**  
Frisch für Sie gekocht. Mit frischem Lauch und Gehacktem.

**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** c, g

**Dessert** g = **2,40 €**

**Salbei-Kartoffelgratin**  
mit einem Hauch Knoblauch

**Weißes Schokoladenmouse**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 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>