



SPEISEPLAN



Essen I = 7,70 € /* 8,30 € /** 8,90 € | Wochentag | Essen II = 7,20 €

Montag

Bauernbraten mit Röstzwiebeln a (Weizen), g, j

Hackfleisch mit Zwiebeln, Majoran, Senf, mit Röstzwiebel-Kruste. Dazu Speck-Kraut und Kartoffelstampf.

Gala-Gemüseeintopf a (Weizen), g

Möhren, Romanesco, Broccoli, Blumenkohl, Zuckererbessen untereinander mit Kartoffelwürfel. Dazu 1 Rostbratwurst.

Dienstag

*) Backofensteak „Mailänder Art“ a (Weizen), g

Mit Tomaten, Salami, Pilzen, Paprikastreifen und Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin.

2 Merguez auf zweierlei Bohnen a (Weizen)

Grüne und weiße Bohnen in Tomatenragout, dazu Reis.

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

Mittwoch

*) Curry-Putengeschnetzeltes a (Weizen), g

In Curryrahmsoße. Dazu Reis und zarte Fingermöhrenchen.

Möhreneintopf a (Weizen), c

Dazu 1 Scheibe gebratenen Bauch..

Donnerstag

**) Wiener Saftgulasch a (Weizen), c, g, i

Rindergulasch mit Pilzen in der Soße. Dazu Spätzle und Blumenkohl.

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 1,45 €

Freitag

*) Griechisches Schnitzel a (Weizen), c, g

Großes Schweineschnitzel mit geschmolzenen Tomaten und Hirtenkäse überbacken, dazu gebratene griechisch gewürzte Kartoffelwürfel.

Dicke Bohnen „untereinander“ a (Weizen), g

Dicke Bohnen mit Kartoffelwürfel untereinander gekocht, mit Mettwurstscheiben.

Samstag

Kartoffelsuppe „Rheinische Art“ i = 6,30 €

Frisch für Sie gekocht. Mit Majoran, viel Suppengemüse, Wursteinlage und einem Hauch Knoblauch.

Salate c, d, g, i, j

Dicker Reis g mit Kirschen = 6,90 €

Salatteller Natur = 6,60 € (Grüner Salat, Gurken, Möhren, Ei, Tomaten, Käse, Dressing)

Salatteller = 7,20 € (Grüner Salat, Gurken, Möhren, Ei, Tomaten, Käse, Thunfisch oder Kochschinken, Dressing)

Schichtsalat = 7,20 € (Mit Chinakohl, Sellerie, Paprika, Schinken, Dressing, Käse)

Vegetarisch a (Weizen), c

Dessert g = 2,40 €

Spargel-Pilz-Risotto mit frischen Kräutern

Schokoladenmouse g mit Rumrosinen



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 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