



SPEISEPLAN



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

Montag

Leberkäse a (Weizen), c

Frisch aus dem Ofen. Dazu 1 Spiegelei, Bratkartoffeln und Krautsalat.

Spitzkohl „untereinander“ a (Weizen), g

Mit 1 Mettwurst.

Dienstag

Königsberger Klopse a (Weizen), g, j

In weißer Kapernsoße. Dazu Kartoffeln und Rote-Beete-Salat.

Überbackene Spinatspätzle a (Weizen), c, g

Spätzle mit Spinat und gebratenen Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch, mit Schinken und Sahne verfeinert.

Lammfrikadellen a (Weizen) mit Schafskäse á 2,80 €

Mittwoch

*) Kasslersteak „Hawaii“ a (Weizen), g

Mit Ananas überbacken. Dazu Ananassauerkraut und Kartoffelpüree.

Kohlrabigemüse „untereinander“ a (Weizen), g

Mit Kartoffeln untereinander gekocht. Dazu 2 Kräuterbratwürstchen.

Donnerstag

**) Rahmgulasch mit Waldpilzen a (Weizen), g, i

Gulasch Halb und Halb mit Pilzen in der Soße, dazu Romamix-Gemüse und Spätzle.

Tiroler Kartoffelaufauflauf a (Weizen), c, g

Kartoffeln mit herhaftem Speck & Zwiebeln, Karotten & Bohnen, mit Sahne, Käse & herhaftem Bergkäse überbacken.

Frische Reibekuchen a (Weizen), c, g á 1,45 €

Freitag

*) Schnitzel „Wiener Art“ a (Weizen), c, g

Großes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Salat.

Sauerkraut „Bigosch“

Sauerkraut geschmort mit wenig Räucherspeck, Knoblauchwurst, Äpfeln & Kartoffeln. Abgeschmeckt mit Paprika und Tomaten.

Samstag

Kartoffelsuppe „Rheinische Art“ i = 6,40 €

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

Salate c, d, g, i, j

Dicker Reis g mit Kirschen = 7,20 €

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 = 2,50 €

Vegetarische Spaghetti Bolognese, mit Linsen und roter Gemüsesoße

Orangencreme g mit Cranberries



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