



SPEISEPLAN



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

Montag

Gebratenes Kotelett a (Weizen), c, g

Frisch aus der Pfanne. Dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln.

Gala-Gemüseeintopf a (Weizen), g

Möhren, Romanesco, Broccoli, Blumenkohl, Zuckererbsen untereinander mit Kartoffelwürfel. Dazu 1 Frikadelle.

Dienstag

Sizilianische Polpette al Sugo a (Weizen), c, g

2 Hackfleischbällchen mit Parmesan & ital. Kräutern in Tomatensugo, dazu Penne und Zucchinigemüse.

Große Rostbratwurst

Dazu Kartoffelpüree und Rotkohl.

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

Mittwoch

Bayrischer Schweinebraten a (Weizen), g, i, j

Mit knuspriger Kruste. Dazu leckere Soße, Knödel und Schmörkraut.

Broccoli-Nudel-Auflauf a (Weizen), c, g

Broccoli mit Nudeln, Schinken und Parmesan gemischt, mit Sahnesauce übergossen und mit Parmesan-Semmelbrösel-Käse-Mix gratiniert.

Donnerstag

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

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

3 Hackbällchen a (Weizen), g, j

In Curryrahm, mit rot-grünem Paprika auf Reis.

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

Freitag

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

Großes Schweineschnitzel mit Ananas, etwas Creme fraiche und Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin und Salat.

Möhreneintopf a (Weizen), c

Dazu 1 Scheibe gebratener Bauch.

Samstag

Rindfleischsuppe „Quer durch den Garten“ i = 6,40 €

Frisch für Sie gekocht. Mit viel Gartengemüse und SELLERIE.

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, g

Dessert g = 2,50 €

Tortellini mit Käsefüllung in Rahmspinat

Kaffeecreme g mit Sauerkirschen



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