



SPEISEPLAN



Essen I = 7,70 €/ *8,30 €/ **8,90 € | Wochentag | Essen II = 7,20 €/ *7,50 € Nudel-

Montag

Gyros „Griechische Art“^a (Weizen), g

Mit Kräuterreis und Krautsalat mit Zaziki.

Sommergemüseintopf^a (Weizen), g

Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, alles untereinander mit Kartoffelwürfel. Dazu 1 Frikadelle.

Dienstag

** Leichte Sommerlasagne^a (Weizen), c, g

Gefüllt mit gekochtem Schinken, grünem Spargel, Zuckerschoten, Erbsen, Bärlauch, Zwiebeln und Frischkäse. Überbacken mit Käse und Parmesan.

*) Kaiserschmarrn^a (Weizen), c, g

Mit Rosinen und Puderzucker. Dazu Apfelmus.

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

Mittwoch

*) Schweinegeschnetzeltes „Asia“^a (Weizen), f, i

Schweinegeschnetzeltes in einer fruchtigen Soja-Soße. Dazu knackiges Asia-Gemüse mit Sprossen & Reis.

Linsenpfanne^{i, j}

Tellerlinsen mit Kräutern, Zwiebeln, Tomaten, Karotten, Sellerie & Lauch, herzhaft mit Speck und gebratenen Würfelscheiben.

Donnerstag

*) ½ sommerlich gegrillte Schweinsaxe^a (Weizen), j

In Biersoße. Dazu gebratene Kartoffelspalten und Krautsalat.

Mediterraner Gemüseauflauf^a (Weizen), c, g

Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebeln, Oliven mit Kartoffeln und Salami herzhaft gewürzt mit Thymian, Knoblauch. Lecker überbacken mit Käse und Parmesan.

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

Freitag

*) Porree-Schnitzel^a (Weizen), c, g

Großes Schweineschnitzel mit blanchiertem & gewürztem Porree und Mozzarella überbacken. Dazu Kartoffelpüree.

Currywurstpfanne^a (Weizen), i, j

In feuriger Soße. Dazu gebratene Kartoffelecken.

Samstag

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

Frisch für Sie gekocht. Mit viel Gartengemüse und SELLERIE.

Salate^{c, d, g, i, j}

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)

Dicker Reis^g mit Kirschen = 7,20 €

Vegetarisch^a (Weizen), c

Gnocchi in Salbeibutter

Dessert^g = 2,50 €

Schokoladenmousse^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}