
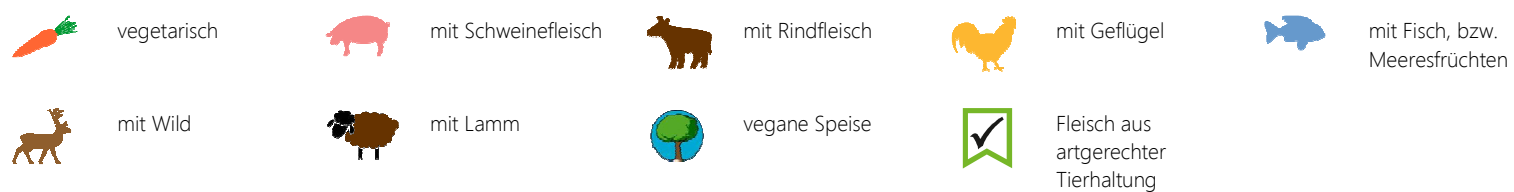


Bitte beachten Sie, dass die Speisen für Sie frisch zubereitet werden.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Tageskarte		
	Tagessuppe 1,10 €	
Montag 25.09.2017	Rindergeschnetzeltes mit Champignons, dazu Spätzle (20a,22) und Rotkohl S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
Dienstag 26.09.2017	Schweinesteak mit Tomaten, Käse (26) und Pesto (Knoblauch) überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salatschale S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
Mittwoch 27.09.2017	Hausgemachte Wirsingroulade (28) mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Salatschale S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
Donnerstag 28.09.2017	Hähnchen Cordon Bleu (1,2,4,9,20a,22,26), dazu Pommes frites und Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
Freitag 29.09.2017	Tagesangebot S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
	Tagesdessert 1,10 €	



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene		
Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.		
1 mit Antioxidationsmittel	20a Gluten aus Weizen *	27b Haselnüsse *
2 mit Konservierungsstoff	20b Gluten aus Roggen *	27c Walnüsse *
3 geschwefelt	20c Gluten aus Gerste *	27d Kaschunüsse *
4 mit Farbstoff	20d Gluten aus Hafer *	27e Pekannüsse *
5 gewachst	20e Gluten aus Dinkel *	27f Paranüsse *
6 mit Geschmacksverstärker	20f Gluten aus Kamut *	27g Pistazien *
7 mit Süßungsmittel	21 Krebstiere *	27h Macadamia- oder Queenslandnüsse *
8 enthält eine Phenylalaninquelle	22 Eier *	28 Sellerie *
9 mit Phosphat	23 Fisch *	29 Senf *
10 geschwärzt	24 Erdnüsse *	30 Sesamsamen *
11 mit Alkohol	25 Soja *	31 Schwefeldioxid/Sulfite >10mg/kg
	26 Milch inkl. Laktose *	32 Lupine *
	27a Mandeln *	33 Weichtiere *
		* und Erzeugnisse

Bitte beachten Sie, dass die Speisen für Sie frisch zubereitet werden.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Wochenkarte 25.- 29.09.2017		
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung		
Schweineschnitzel (20a,22) "Krüstchen" auf Toast (20a,26) mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise (22,26,28) (Rapsöl) und Salat umlegt 6,20 €	 	
Involtini vom Schwein (1,2,9) mit Champignonrahmsauce (11,20a,26), dazu geschwenkte Kartoffeln und Salat 7,50 €	 	
Gegrillter Zander (20a,23) mit Weißweinsauce (20a,26), dazu Kräuterkartoffeln und Schmorgurken mit Dill 7,00 €		
Rinderhüftsteak mit Pfefferbutter (26), dazu Bratkartoffeln und Prinzessbohnen 8,50 €		
Risotto mit Kürbis, Rucola und Käse (2,11,22,26), dazu Saisonsalate 5,50 €		
Frisches Gemüse mit Kichererbsen und Currysauce (28), dazu Basmati-Reis und Salatschale 5,00 €		
Tafelspitz mit Meerrettichsauce (20a,26,28), dazu Kartoffeln und Möhrengemüse 8,00 €		



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene		
Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.		
1 mit Antioxidationsmittel	20a Gluten aus Weizen *	27b Haselnüsse *
2 mit Konservierungsstoff	20b Gluten aus Roggen *	27c Walnüsse *
3 geschwefelt	20c Gluten aus Gerste *	27d Kaschunüsse *
4 mit Farbstoff	20d Gluten aus Hafer *	27e Pekannüsse *
5 gewachst	20e Gluten aus Dinkel *	27f Paranüsse *
6 mit Geschmacksverstärker	20f Gluten aus Kamut *	27g Pistazien *
7 mit Süßungsmittel	21 Krebstiere *	27h Macadamia- oder Queenslandnüsse *
8 enthält eine Phenylalaninquelle	22 Eier *	28 Sellerie *
9 mit Phosphat	23 Fisch *	29 Senf *
10 geschwärzt	24 Erdnüsse *	30 Sesamsamen *
11 mit Alkohol	25 Soja *	31 Schwefeldioxid/Sulfite >10mg/kg
	26 Milch inkl. Laktose *	32 Lupine *
	27a Mandeln *	33 Weichtiere *
		* und Erzeugnisse