














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







Tageskarte		
	<p>Tagessuppe 1,10 €</p>	
<p>Montag 05.02.2018</p>	<p>Hähnchen Cordon bleu ^(1,2,4,9,20a,22,26), dazu Pommes frites und Salat S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €</p>	
<p>Dienstag 06.02.2018</p>	<p>Rindergulasch mit Paprika, dazu Kartoffel-Klöße ^(3,4,22,31) und Apfelmus ⁽¹⁾ S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €</p>	
<p>Mittwoch 07.02.2018</p>	<p>Spießbraten, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €</p>	
<p>Donnerstag 08.02.2018</p>	<p>Geschnetzeltes vom Schwein mit Gurke, Zwiebeln und Senf ^(2,7,29), dazu Kartoffelpüree ⁽²⁶⁾ und Saisonsalate S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €</p>	
<p>Freitag 09.02.2018</p>	<p>Tagesangebot S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €</p>	
	<p>Tagesdessert 1,10 €</p>	

 vegetarisch	 mit Schweinefleisch	 mit Rindfleisch	 mit Geflügel	 mit Fisch, bzw. Meeresfrüchten
 mit Wild	 mit Lamm	 vegane Speise	 Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	

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 05.- 09.02.2018		
<u>Fleisch aus artgerechter Tierhaltung</u>		
Schweineschnitzel (20a,22) "Krüstchen" auf Toast (20a,26) mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise (22,26,28) (Rapsöl) und Salat umlegt 6,20 €		
Gebratenes Rumpsteak mit Zwiebeln und Tomatenwürfeln, dazu Pommes frites und Salat 8,00 €		
Salatteller mit Mozzarella (26) und Kirschtomaten, dazu Dressing nach Wahl und Stangenbrot (20a,25) 6,00 €		
Gebratenes Doradenfilet (20a,23) mit Kräutersauce (20a,26), dazu gebratene Drillinge und Saisonsalate 7,80 €		
Flammkuchen (20a) mit Schmand (26), Champignons, Tomate und Kräutern, dazu Blattsalate 5,30 €		
Gefüllte Champignons mit Rindfleisch, Gemüse und Käse (4,20a,26), dazu Butterreis und Salatschale 5,50 €		
Westfälischer Grünkohl (1,2,9,20d,29) mit Kasseler und Mettwurst (1,2,9,29), dazu Bratkartoffeln 6,50 €	 	

 vegetarisch	 mit Schweinefleisch	 mit Rindfleisch	 mit Geflügel	 mit Fisch, bzw. Meeresfrüchten
 mit Wild	 mit Lamm	 vegane Speise	 Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	

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