






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


Tageskarte		
	Tagessuppe 1,10 €	
Montag 25.06.2018	Schweineschnitzel (20a,22) mit Rührei (22) und Sauce Hollandaise (22,26,28) (Rapsöl), dazu gebratene Drillinge und Salat S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
Dienstag 26.06.2018	Hähnchen-Reis-Pfanne mit Gemüse (20a,25,26), dazu eine Salatschale S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
Mittwoch 27.06.2018	Spießbraten (20a,28), dazu Bratkartoffeln und Krautsalat S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
Donnerstag 28.06.2018	Gefülltes Putenschnitzel mit Tomaten und Käse (20a,22,26), dazu Kroketten (20a) und Salat S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
Freitag 29.06.2018	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.-29.06.2018		
<u>Fleisch aus artgerechter Tierhaltung</u>		
Schweineschnitzel "Krüstchen" (20a,22) auf Toast (20a,26) mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise (22,26,28) (Rapsöl) dazu Blattsalat und Dressing nach Wahl	6,20 €	
Wiener Schnitzel (20a,22) (mit Zitrone, Sardelle (23) und Kapern), dazu Bratkartoffeln und Salat	8,00 €	
Reibekuchen (1,2,3,20a,22,31) mit Schwarzbrot (20a,20b), dazu Apfelkompott (1)	4,50 €	
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter (26) (Knoblauch), dazu Steakhouse frites und Salat	7,80 €	
Salatteller mit Putenbrust und Kräutern, dazu Dressing nach Wahl und Stangenbrot (20a,25)	6,70 €	
Lachsfilet (20a,23) gebraten auf Bandnudeln (20a) mit Zitronensauce (20a,26), dazu eine bunte Salatschale	7,90 €	
Gebratene Schupfnudeln mit Gemüse und Pizzaschmelz überbacken (2,4,20a,25,28), dazu eine Salatschale	5,50 €	

 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