

Mittagstisch zum abholen im Restaurant oder in der Metzgerei von 11.30 -14.00 Uhr für Dienstag 30.06.2020 bis Freitag 03.07.2020

Fischgericht der Woche

Viktoriabarschfilet
an Dillrahmsoße mit
Brokkoli und Reis _{d,g,i}

oder

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Salzkartoffeln _{c,d,g,i}

Vegetarisch der Woche

Tomate-Käse-Kräuteromelette
an Pilzrahmsoße mit Salzkartoffeln _{c,g,i}

Alternative der Woche

gebackenes, paniertes Polo fino
an Kräutercreme mit hausgemachtem
Kartoffelsalat _{c,g,i,j}

Dienstag, 30.06.2020

Jeden Dienstag schlachtfrisch
saure Leber, Nierle oder Kutteln
mit Bratkartoffeln oder Spätzle _{a1,c,g}

Mittwoch, 01.07.2020

Die Badischen „3“ im Wechsel
Heute: gekochtes Rindfleisch
an Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln _{c,g,j}

Donnerstag, 02.07.2020

Rahmhackbraten
mit Kroketten und Gemüse _{a1,c,g,i}

Freitag, 03.07.2020

Cordon bleu vom Schwein
mit Butterspätzle _{a1,c,g}

**Highlights der Woche zum mitnehmen 5,90 €
im Restaurant 7,40 € / mit kleinem Salat 8,90 €
oder als Menü mit Dessert oder Espresso 10,40 €**

Sehr geehrter Gast!

Zusatzstoffe befinden sich in vielen Lebensmitteln unserer modernen Ernährung. Wir beziehen die Produkte in erster Linie von zertifizierten Händlern oder direkt vom Erzeuger.

Folgende kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sind in den Speisen enthalten:

Inhaltsstoffe: ① koffeinhaltig ② mit Farbstoff ③ Konservierungsstoff Benzoesäure ④ chininhaltig ⑤ mit Phosphat
⑥ E401 Verdickungsmittel ⑦ E350 Säuerungsmittel ⑧ E250 Natriumpökelsalz
⑨ Süßungsmittel ⑩ Geschmacksverstärker

Folgende Allergene können enthalten sein:

Allergene: a1-Weizen, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milchprodukte, h-Schalenfrüchte, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesamsamen, l-Schwefeldioxid und Sulfite, m-Lupinen, n-Weichtiere