

# Mittagstisch zum abholen im Restaurant oder in der Metzgerei von 11.30 -14.00 Uhr für Dienstag 02.03.2021 bis Freitag 05.03.2021

## Fischgericht der Woche

hausgemachte Lachsschaumklößchen  
an Rieslingsoße im Butternudelnest <sup>a1,c,d,g,j</sup>

**Abholpreis 8,40 €**

## Vegetarisch der Woche

unser Gemüse-Kartoffelstrudel  
an Schnittlauch-Hollandaise mit Reis  
und Blumenkohl <sup>c,g,i</sup>

**Abholpreis 5,90 €**

## Alternative der Woche

Badische saure Hasenkeule „Oma Luise“  
mit Kräuterknöpfe und Preiselbeeren <sup>a1,c,g</sup>

**Abholpreis 7,90 €**

## Dienstag, 02.03.2021

### Jeden Dienstag schlachtfrisch

saure Leber, Nierle oder Kutteln  
mit Bratkartoffeln oder Spätzle <sup>a1,c,g</sup>

**Abholpreis 5,90 €**

## Mittwoch, 03.03.2021

### Die Badischen Drei im Wechsel, heute:

gekochte Ochsenbrust an Meerrettichsoße  
mit Kartoffeln <sup>c,g,i</sup>

**Abholpreis 6,90 €**

## Donnerstag, 04.03.2021

zart geschmorter Putenkeulenbraten „Bayrisch“  
mit Kraut und Brezelknödel <sup>a1,c,g,i</sup>

**Abholpreis 6,90 €**

## Freitag, 05.03.2021

Cordon bleu vom Schwein  
an Rahmsoße mit Kroketten und Gemüse <sup>a1,c,g,i</sup>

**Abholpreis 6,90 €**

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: ①koffeinhaltig ②mit Farbstoff ③Konservierungsstoff Benzoesäure ④chininhaltig ⑤ mit Phosphat ⑥E401 Verdickungsmittel ⑦E350 Säuerungsmittel ⑧E250 Nitritpökelsalz  
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