

**Mittagstisch zum Abholen im Restaurant
oder in der Metzgerei von 11.30 -14.00 Uhr
Dienstag 30.11.2021 bis Freitag 03.12.2021**

Fischgericht der Woche

gebratenes Seehechtfilet
an Dill-Sahnesoße mit Gemüsereis ^{d,g,i}
Abholpreis 8,40 € / Restaurantpreis 9,90 €

Vegetarisch der Woche

Kräuterpfannkuchen mit Käse
an Kürbis-Sahnesoße mit Süßkartoffelgnocchis
und Mini Romatomen ^{a1,c,g,i,j}
Abholpreis 6,40 € / Restaurantpreis 7,90 €

Alternative der Woche

Ochsenszunge
in Madeirasoße mit Bandnudeln ^{a1,c,g}
Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 8,40 €

Dienstag, 30.11.2021

Jeden Dienstag schlachtfrisch
saure Leber, Nierle oder Kutteln
mit Bratkartoffeln oder Spätzle ^{a1,c,g}
Abholpreis 6,40 € / Restaurantpreis 7,90 €

Mittwoch, 01.12.2021

die „Badischen Drei“ im Wechsel! Heute:
gekochtes Ochsenfleisch
an Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln ^{g,i,j}
Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 8,40 €

Donnerstag, 02.12.2021

Holzfällersteak vom Schweinenacken
mit Schmorzwiebeln, Speckbohnen und Röstis ^{3,8,10,g,i}
Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 8,40 €

Freitag, 03.12.2021

zarter Putenrollbraten an Kräuterrahmsöße
mit Spätzle und Gemüse ^{a1,c,g,i}
Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 8,40 €

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: ☉koffeinhaltig ☉mit Farbstoff ☉Konservierungsstoff Benzoesäure ☉chininhaltig ☉ mit Phosphat ☉E401 Verdickungsmittel ☉E350 Säuerungsmittel ☉E250 Nitritpökelsalz

☉ Süßungsmittel ☉ 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