

**Mittagstisch zum Abholen im Restaurant
oder in der Metzgerei von 11.30 -14.00 Uhr
Dienstag 04.10.2022 bis Freitag 07.10.2022**

Fischgericht der Woche

Zanderfilet

auf Sauerkraut an Weißherbstsoße

mit Schupfnudeln a1,c,d,g,i,l

Abholpreis 8,40 € / Restaurantpreis 9,90 €

Vegetarisch der Woche

Flammenkuchen „Bäuerin“

mit Rahm, Gemüse und Käse a1,c,g,i

Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 8,40 €

Alternative der Woche

Schnitzel „Schwarzwald“

mit Speck, Champignons und Käse überbacken
an Zwiebeljus mit Butterschwenkkartoffeln 3,8,g,i

Abholpreis 7,90 € / Restaurantpreis 9,40 €

Dienstag, 04.10.2022

Jeden Dienstag schlachtfrisch

saure Leber, Nierle oder Kutteln

mit Bratkartoffeln oder Spätzle a1,c,g

Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 8,40 €

Mittwoch, 05.10.2022

die „Badischen Drei“ im Wechsel! Heute:

eingemachtes Kalbfleisch

mit Butternudeln a1,c,g,l

Abholpreis 7,90 € / Restaurantpreis 9,40 €

Donnerstag, 06.10.2022

Jäger-Geflügelklösschen

an Pilzrahmsoße mit

Spätzle und Gemüse a1,c,g,i

Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 8,40 €

Freitag, 07.10.2022

Schweinekotelette

mit Rotkraut und Kartoffelpüree g,i

Abholpreis 7,20 € / Restaurantpreis 8,90 €

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: ☐ 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