

Mittagstisch zum Abholen im Restaurant
von 11.30 -14.00 Uhr
Dienstag 23.04.2024 bis Donnerstag 25.04.2024

Fischgericht der Woche

Lachs- und Hechtklösschen
in Krebschaumsoße
mit Basmatireis _{b,d,g,i}

Abholpreis 10,40 € / Restaurantpreis 11,40 €

Vegetarisch der Woche

vegetarische, gefüllte bunte Knödel
an Tomatensoße _{a1,c,g,i}

Abholpreis 8,40 € / Restaurantpreis 9,40 €

Alternative der Woche

Kalbsbraten
an Champignonsoße mit Kroketten
und kleiner Gemüse garnitur _{g,i}

Abholpreis 10,20 € / Restaurantpreis 11,20 €

Dienstag, 23.04.2024

Jeden Dienstag schlachtfrisch

saure Leber oder Sahneleber
mit Bratkartoffeln oder Spätzle _{a1,c,g}

Abholpreis 8,40 € / Restaurantpreis 9,40 €

Mittwoch, 24.04.2024

Sauerbraten

an eigener Soße mit Bandnudeln _{a1,c,g}

Abholpreis 10,40 € / Restaurantpreis 11,40 €

Donnerstag, 25.04.2024

hausgemachter Hackbraten

an Rahmsoße mit Kartoffelpüree _{c,g}

Abholpreis 8,90 € / Restaurantpreis 9,90 €

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 Benzoessäure ☉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