

**Mittagstisch zum Abholen im Restaurant
von 11.30 -14.00 Uhr
Dienstag 14.05.2024 bis Donnerstag 16.05.2024**

Fischgericht der Woche

Alaska-Seelachsfilet im Backteig
mit Sc. Remoulade und
hausgemachtem Kartoffelsalat ^{a1,c,d,g,i,j}
Abholpreis 9,40 € / Restaurantpreis 10,40 €

Vegetarisch der Woche

Kräuteromelette
am Champignonrahm dazu Salzkartoffeln ^{c,g,i}
Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 7,90 €

Alternative der Woche

Hähnchenschnitzel
überbacken mit Mozzarella
an Tomaten-Kräutersoße mit Spaghetti ^{a1,c,g,i}
Abholpreis 9,20 € / Restaurantpreis 10,20 €

Dienstag, 14.05.2024

Jeden Dienstag schlachtfrisch
saure Leber oder Sahneleber
mit Bratkartoffeln oder Spätzle ^{a1,c,g}
Abholpreis 8,40 € / Restaurantpreis 9,40 €

Mittwoch, 15.05.2024

gekochtes Rindfleisch
an Meerrettichsoße mit Kartoffeln
und Preiselbeeren ^{c,g,i,j}
Abholpreis 10,40 € / Restaurantpreis 11,40 €

Donnerstag, 16.05.2024

paniertes Schweinekotelette
mit Kroketten, Bratenjus und
kleiner Gemüse garnitur ^{a1,c,g,i}
Abholpreis 9,20 € / Restaurantpreis 10,20 €

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 Natrippökelsalz

☉ 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