



KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Wellness/ Vegetarisch 6,50 €	 Senteier 3 Eier in Senfsauce mit Kräuterkartoffeln und Gewürzgurke A1,C,G,H	 Paprika-Fenchel-Curry (Kichererbsen, Paprika, Fenchel) mit Bulgur	 Penne-Gemüsepfanne mit Paprika, Brokkoli und leichter Käsesauce A1,G	 Blumenkohl- Käsemedaillon mit Bärlauchschaum und Kartoffelstampf A1,C,G,L	Ofengemüse mit Quarkdip und Rosmarinkartoffeln
Menü 2 World Cuisine 7,50 €	 Hähnchennuggets mit Erbsen, Tomatensauce und Reis oder Pommes frites G,A1,C	 Gyros mit Tzatziki, Krautsalat und Djuvecreis oder Pommes frites A1,J,C,	 Geflügelrostbratwürstchen (1,2,3,4,11) mit brauner Sauce, Blumenkohl und Pasta (A1)	 Kohlroulade mit Kümmelsauce und Petersilienkartoffeln A1,G	 Leberkäse mit Sommergemüse und Kartoffelpüree A1,G
Menü 3 Traditionell 8,00 €	 Jägerschnitzel mit Waldpilzsauce, Bundmöhren und Röstkartoffeln A1,G	 Welsfilet mit Tomate- Mozzarella überbacken dazu reichen wir Risotto mit Erbsen und Gorgonzola D,G,C,E	 Poulardenbrust mit Brunnenkresse-sauce und Pilz- Risotto A1,G,H,N,E	 Merlanfilet (A1,C,D) mit Käsesauce(G), Möhren Kartoffeln	 Hackbraten mit Senfsauce, Tagesgemüse und Kroketten A1,C,G,M
Menü 4 Food Trends	 8,50 € Rinderbraten mit Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,G,I,J	 6,50 € Jahrmarkt Kartoffelpuffer mit Apfelmus A1,G	  Currywurst (Schwein oder Geflügel mit "Klassischer" oder Chilisauce dazu Pommes Frites 1,2,3,4,6,8,10,A1,F €6,50	 Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Speckbohnen und Petersilienkartoffeln € 8,50 A1,G,M	 Hackbällchen mit Linsengemüse und Reis € 7,00 A1,C,G,H,M
Dessert 1,20 €	Quarkspeise G	Mandelpudding G	Frisches Obst	Beerengrütze	Dessert A1,G
Salat 1,20 €	Gemischte Salate	Krautsalat	Farmersalat L	Tomatensalat L	Gemischter Salat

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff. - 2. mit Konservierungsmittel - 3. Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker - 5. geschwefelt enthält eine Phenylalaninquelle - 6. geschwärzt - 7. gewachst - 8. Phos
11. unter Schutzatmosphäre verpackt behandelt - 12. mit Chinin - 13. mit Coffein -

Allergene: A Gluten(A1Weizen A2 Roggen, A3Hafer A4 Gerste, A5 Dinkel) - B Krebstiere - C Eier - D Fisch - E Erdnüsse - F Soja - G Milch / Lactose
H Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse) - L Sellerie - M Senf - N Sesam - O Schwefel

Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf Vollständigkeit der Kennzeichnung gewährleistet werden kann, da wir auch auf die Angaben der Zulieferer angewiesen sind. Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.