



# SPEISEPLAN



Essen I = 7,70 €/ \*8,30 €/ \*\*8,90 € | Wochentag | Essen II = 7,20 €/ \*7,50 €

## Montag

### Hackbraten „Florentiner Art“ a (Weizen), g, j

Mit Tomatenwürfeln & Frühlingszwiebeln, dazu Kräuter-Rahmsoße, Spaghetti & Tomaten-Zwiebel-Gemüse.

### Broccoli und Blumenkohl a(Weizen) c, g

Mit Kochschinkenstreifen in Sahnesoße dazu Bandnudeln.

## Dienstag

### 2 Kräuterfrikadellen a (Weizen), g

Dazu Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse.

### \*) Kaiserschmarrn a(Weizen), c, g

Mit Rosinen und Puderzucker. Dazu Apfelmus.

**Lammfrikadellen a(Weizen) mit Schafskäse á 2,80 €**

## Mittwoch

### \*\*) Champagnerbraten a (Weizen), g

Schweinerückenbraten mit Champagnerrahmsoße, dazu Blattspinat und Bandnudeln.

### Bunte Gemüsepfanne & BBQ-Rippchen

a(Weizen), j

Gemüsepfanne mit Kartoffeln und dazu fein würzig gegrilltes Rippchen

## Donnerstag

### \*) Kasslersteak „Hawaii“ a (Weizen), g

Mit Ananas überbacken. Dazu Ananassauerkraut und Kartoffelpüree.

### Ratatouille a (Weizen) j

Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und Mettwurstscheiben.

**Frische Reibekuchen a(Weizen), c, g á 1,45 €**

## Freitag

### \*) Schnitzel „Tiroler Art“ a(Weizen), c, g

Großes Schweineschnitzel mit Tiroler Speck und Kräutern in der Soße, dazu Bratkartoffeln und Salat.

### Große Portion Spaghetti a (Weizen), c, i

Dazu leckere Gehacktessoße.

## Samstag

### Linsensuppe h, i, j = 6,40 €

Frisch für Sie gekocht. Mit viel frischem Suppengemüse und viel Wursteinlage.

### Salate c, d, g, i, j

**Salatteller Natur = 6,60 €** (Grüner Salat, Gurken, Möhren, Ei, Tomaten, Käse, Dressing)

**Salatteller = 7,20 €** (Grüner Salat, Gurken, Möhren, Ei, Tomaten, Käse, Thunfisch oder Kochschinken, Dressing)

**Schichtsalat = 7,20 €** (Mit Chinakohl, Sellerie, Paprika, Schinken, Dressing, Käse)

### Dicker Reis g mit Kirschen = 7,20 €

### Vegetarisch a(Weizen), c

**Salbei-Kartoffelgratin  
mit einem Hauch Knoblauch c, g**

### Dessert g = 2,50 €

**Italienische Marsalamouseg**



# SPEISEPLAN



## Diese **Zusatzstoffe** können in unseren Speisen enthalten sein:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Geschmacksverstärker
4. mit Süßungsmittel
5. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
6. enthält eine Phenylalaninquelle
7. mit Antioxidationsmittel
8. mit Phosphat
9. mit Milcheiweiß
10. koffeinhaltig
11. chininhaltig
12. geschwärzt
13. geschwefelt
14. mit Nitritpökelsalz
15. mit Nitrat
16. gewachst
17. Taurin
18. Gentechnisch veränderter Rohstoff

## Diese **Allergene** können in unseren Speisen enthalten sein:

- a. Gluten, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulphite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Mettwurst** 14

**Krakauer** 7, 14

**Bockwurst** 7, 14

**Rostbratwurst** 8

**Currywurstpfanne** 8, 14

**Suppen** 7, 14

**Eintöpfe** 7, 14, 9

**Aufläufe** 7, 9, 14

**Frikadellen** a (Weizen), j

**gebratene Schnitzel** a (Weizen), c

**gebratene Kotelett** a (Weizen), c

**gebratener Bauch** a (Weizen), c

**Soßen** a (Weizen), g, i, j

**Braten** a (Weizen), g, i, j