



SPEISEPLAN



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

Montag

*) Holsteiner Kotelett a(Weizen), c, g

Gebratenes Kotelett mit 1 Spiegelei, dazu Kartoffeln mit Schinkenwürfeln & Zwiebelringen und Rote-Beete-Salat.

Stielmuseintopf a(Weizen), g

Dazu 1 Mettwurst.

Dienstag

Szegediner Gulasch a(Weizen), g, i, j

Aus Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree.

*) Himmel & Erde a(Weizen), g

Große Portion gebratene Blutwurst, dazu Kartoffelpüree, gebratene Zwiebelringe und Apfelmus.

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

Mittwoch

*) Sylter Schweinebraten a(Weizen), g, i, j

Mit Salz, Pfeffer, Muskat gewürzt & Honig lasiert. Dazu Speckböhnchen und Kartoffel-Lauch-Gratin.

Wiener Frikadelle a(Weizen), g, i, j

Heiße Frikadelle mit gebratenen Champignons in Pfefferrahm, dazu Kartoffelstampf mit Preiselbeeren.

Donnerstag

**) Geschnetzeltes Rindfleisch mit Senfsoße a(Weizen), g, i, j

Champignons, Zwiebeln, Pfeffer und Estragon, dazu Nudeln und Galagemüse.

Tiroler Kartoffelauflauf a(Weizen), c, g

Kartoffeln mit herzhaftem Speck & Zwiebeln, Karotten & Bohnen, mit Sahne, Käse & herzhaftem Bergkäse überbacken.

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

Freitag

*) Schnitzel „Picata Milanaise“ a(Weizen), c, g

In Käse paniertes Schweineschnitzel, dazu Spaghetti mit Tomatensoße und frischer Salat.

Currywurstpfanne a(Weizen), i, j

In feuriger Soße. Dazu gebratene Kartoffelecken.

Samstag

Italienische Gemüsesuppe a(Weizen), c, g, i = 6,40 €

Frisch für Sie gekocht. Mit Tomaten, Nudeln, Kartoffelwürfel und viel Gemüse.

Salate c, d, g, i, j

Dicker Reis g mit Kirschen = 7,20 €

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)

Vegetarisch a(Weizen), c, g

Dessert g = 2,50 €

Pappardelle mit Pilzragout, Frischkäse, Creme fraiche und Kräuter a(Weizen), c, g

Grießpudding^g mit Himbeersoße



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