



SPEISEPLAN



Essen I = 7,40 €/**8,00 €/**8,60 € | Wochentag | Essen II = 6,90 €

Montag

*) Holsteiner Kotelett ^{a(Weizen), c, g}

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

3 Nürnberger Bratwürstchen ^{a(Weizen), g}

Dazu Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree.

Dienstag

2 Kräuterfrikadellen ^{a(Weizen), g}

Dazu Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse.

Pflaumenpfannekuchen ^{a(Weizen), c, g}

So richtig fruchtig mit vielen Pflaumen.

Lammfrikadellen ^{a(Weizen)} mit Schafskäse á 2,60 €

Mittwoch

*) Hähnchenkeule „Südamerika“ ^{a(Weizen), g}

gegrillt mit Knoblauch & Chili, dazu Maissalsa (Koriander, Zwiebeln, rote Paprika, Limette) & würziger Reis.

Broccoli-Nudel-Auflauf ^{a(Weizen), c, gj}

Broccoli mit Nudeln, Schinken und Parmesan gemischt, mit Sahnesauce übergossen und mit Parmesan-Semmelbrösel-Käse-Mix gratiniert.

*) Paprika-Brutzelpfanne ^{a(Weizen), c, g, i}

Zartes Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebel, Röstzwiebeln, Tomaten und Speck mit etwas Käse überbacken, dazu Nudeln in Tomatensoße.

Donnerstag

Leipziger-Allerlei-Eintopf ^{a(Weizen), g, j}

Leipziger Allerlei mit Kartoffelwürfel untereinander gekocht. Dazu 1 Frikadelle.

Frische Reibekuchen ^{a(Weizen), c, g} á 1,35 €

Freitag

*) Porree-Schnitzel ^{a(Weizen),c, g}

Großes Schweineschnitzel mit blanchiertem & gewürztem Porree und Mozzarella überbacken. Dazu Kartoffelpüree.

Ranchersteak ^{a(Weizen), g, j}

Mit Kräuterbutter und Speckböhnchen, dazu Kartoffelpüree.

Samstag

Erbsensuppe ^{h, i} = 6,20 €

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

Salate ^{c, d, g, i, j}

Salatteller Natur = 6,40 € (Grüner Salat, Gurken, Möhren, Ei, Tomaten, Käse, Dressing)

Salatteller = 6,90 € (Grüner Salat, Gurken, Möhren, Ei, Tomaten, Käse, Thunfisch oder Kochschinken, Dressing)

Schichtsalat = 6,90 € (Mit Chinakohl, Sellerie, Paprika, Schinken, Dressing, Käse)

Dicker Reis ^g mit Kirschen = 6,90 €

Vegetarisch ^{a(Weizen), c, g}

Rote-Beete-Nudeln
mit Spinat und Kresse

Dessert ^g = 2,40 €

Beercocktail mit Vanillesoße^g



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}