



# SPEISEPLAN



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

## Montag

### Rosenmontag

Wir haben geschlossen.

### Rosenmontag

Wir haben geschlossen.

## Dienstag

### Gyros „Griechische Art“ a (Weizen), g

Frisch aus der Pfanne. Dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln.

### Dicke Bohnen „untereinander“ a (Weizen), g

Dicke Bohnen mit Kartoffelwürfel untereinander gekocht, mit Mettwurstscheiben.

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

## Mittwoch

### 2 Kräuterfrikadellen a (Weizen), g

Dazu Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse.

### Curry-Nudel-Pfanne a (Weizen), c, i

Würziges Hackfleisch mit Porree, Möhren, Sellerie & Curry, mit Sahne verfeinert, darunter Nudeln gemischt.

## Donnerstag

### \*) Düsseldorfer Senfbraten a (Weizen), g, i, j

Magerer Schweinebraten in leckerer Senfsoße, dazu Kartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse.

### Rosenkohleintopf a (Weizen), g

Mit Kartoffeln untereinander gekocht. Dazu 1 Brühwurst.

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

## Freitag

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

Großes Schweineschnitzel mit Blumenkohl überbacken, dazu Kartoffelgratin.

### Champignonrahmpfanne a (Weizen), g

Champignons in Rahmsoße und Mini-Hackfleischbällchen, dazu kleine Kartoffelchen.

## Samstag

### Gemüsesuppe i = 6,40 €

Frisch für Sie gekocht. Mit viel Gemüse und Wursteinlage, SELLERIE.

### 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

### Dessert g = 2,50 €

**Schleifchennudeln  
mit Tomaten & Basilikum**

**Pfirsichcreme 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 <sup>14</sup>

Krakauer <sup>7, 14</sup>

Bockwurst <sup>7, 14</sup>

Rostbratwurst <sup>8</sup>

Currywurstpfanne <sup>8, 14</sup>

Suppen <sup>7, 14</sup>

Eintöpfe <sup>7, 14, 9</sup>

Aufläufe <sup>7, 9, 14</sup>

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