



SPEISEPLAN



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

Montag

Rosenmontag

Wir haben geschlossen. Wir wünschen Ihnen eine schöne Karnevalszeit.

Rosenmontag

Wir haben geschlossen. Wir wünschen Ihnen eine schöne Karnevalszeit.

Dienstag

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

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

Wirsingintopf ^{g,j}

Dazu Grillrippchen.

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

Mittwoch

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

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

Tiroler Frikadelle ^a(Weizen), g i, j

Heiße Frikadelle mit gebratenen Zwiebelringen und gebratenen Speck obenauf, mit Käse bestreut, dazu Petersilienkartoffeln in Butter.

Donnerstag

***) Rheinischer Sauerbraten ^a(Weizen)

In feiner Soße mit Rübengrün und Rosinen. Dazu Klöße und Rotkohl.

Rosenkohl-Hack-Auflauf ^a(Weizen), g,j

Kartoffelstampf, darauf geröstetes Hack mit Tomaten, Gewürzen, Zwiebeln, Möhren und Rosenkohl, mit Käse überbacken.

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

Freitag

*) Griechisches Schnitzel ^a(Weizen), c, g

Großes Schweineschnitzel mit geschmolzenen Tomaten und Hirtenkäse überbacken, dazu gebratene griechisch gewürzte Kartoffelwürfel.

Currywurstpfanne ^a(Weizen), i, j

In feuriger Soße. Dazu gebratene Kartoffelecken.

Samstag

Rindfleischsuppe „Quer durch den Garten“ ⁱ = 6,20 €

Frisch für Sie gekocht. Mit viel Gartengemüse und SELLERIE.

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

Dicker Reis ^g mit Kirschen = 6,90 €

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)

Vegetarisch ^a(Weizen)

Dessert ^g = 2,40 €

Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut

Orangencreme ^g mit Mandarinen



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}