



SPEISEPLAN



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

Montag

Sizilianische Polpette al Sugo ^{a (Weizen), c, g, j}
2 Hackfleischbällchen mit Parmesan & ital. Kräutern in Tomatensugo, dazu Penne und ZucchiniGemüse.

Spätzlepfanne ^{a(Weizen), c,g}
Eierspätzle mit Champignons, Schinken und Erbsen in der Soße.

Dienstag

Ungarischer Gulasch ^{a (Weizen)}
Aus Schweinefleisch. Mit viel Paprika und Zwiebeln. Dazu Kartoffeln und Letschogemüse.

Endivieneintopf ^{a (Weizen), g, j}
Dazu 1 große Portion gebratene Blutwurst.

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

Mittwoch

***) Gratinierter Kasslergeschnetzeltes** ^{c, g}
mit Ananas, Zwiebeln & Creme fraiche, leicht mit Käse überbacken. Dazu Kartoffelgratin und Gurkensalat.

2 Merguez auf zweierlei Bohnen ^{a(Weizen)}
Grüne und weiße Bohnen in Tomatenragout, dazu Reis.

Donnerstag

*****) Rinderrouladen „Hausfrauen Art“** ^{a (Weizen),i,j}
Gefüllt mit Senf, Speck, Gurken und Zwiebeln. In leckerer Soße, dazu Rotkohl und Klöße.

Stielmuseintopf ^{a(Weizen)}
Dazu 1 Mettwurst.

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

Freitag

***) Schnitzel „Tiroler Art“** ^{a(Weizen), c, g}
Großes Schweineschnitzel mit Tiroler Speck und Kräutern in der Soße, dazu Bratkartoffeln und Salat.

3 Gourmetbratwürstchen ^{a(Weizen), c, g}
Mit Käse, Spinat & Schinken gefüllt, dazu Rahmspinat und Tortellini.

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), c, g}

Dessert ^g = 2,40 €

Tortellini mit Käsefüllung in Rahmspinat

Vanillepudding^g mit Apfelspritz



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}