



SPEISEPLAN



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

Montag

Königsberger Klopse ^a (Weizen), g, j

In weißer Kapernsoße. Dazu Kartoffeln und Rote-Beete-Salat.

3 Cevapcici ^a (Weizen)

Auf Djuvecreis (mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika), dazu Balkangemüse.

Dienstag

*) Gratinierter Kasslergeschnetzeltes ^{c, g}

mit Ananas, Zwiebeln & Creme fraiche, leicht mit Käse überbacken. Dazu Kartoffelgratin und Gurkensalat.

Sauerkrauteintopf

Schön herzhaft gekocht mit Kartoffeln, etwas Kümmel. Dazu 3 Nürnberger Bratwürstchen.

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

Mittwoch

Käse-Krainer ^a (Weizen), g

So richtig herzhaft, auf Paprika-Tomaten-Gemüse, dazu Butterreis mit Kräutern.

Himmel & Erde ^a (Weizen), g

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

**) Saftiger Rindergulasch ^a (Weizen),

In leckerer Soße. Dazu Spätzle und Rotkohl.

Donnerstag

Überbackener Broccoli und Blumenkohl

^a (Weizen) c, g

Mit Kochschinken und gerösteten Semmelmehl und Käse überbacken, dazu Nudeln in Sahnesoße.

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

Freitag

*) Schnitzel „Französische Art“ ^a (Weizen), c, g

Großes Schweineschnitzel mit Julienne-Gemüse mit Creme fraiche und Käse überbacken. Dazu Kartoffelgratin.

Gala-Gemüseintopf ^a (Weizen), g

Möhren, Romanesco, Broccoli, Blumenkohl, Zuckerschoten untereinander mit Kartoffelwürfel. Dazu 1 Scheibe gebratenen Bauch.

Samstag

Rindfleischsuppe „Quer durch den Garten“ ⁱ

Frisch für Sie gekocht. Mit viel Gartengemüse und SELLERIE..

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

Curry-Spätzlepfanne mit Zucchiniestreifen und bunten Paprikawürfel

Dessert ^g = 2,40 €

Fruchtpudding ^g mit Aprikosen

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}