



SPEISEPLAN



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

Montag

Gyros „Griechische Art“ a (Weizen), g
Mit Kräuterreis und Krautsalat mit Zaziki.

Dicke Bohnen „untereinander“ a(Weizen), g
Dicke Bohnen mit Kartoffelwürfel untereinander gekocht, mit Mettwurstscheiben.

Dienstag

***) Curry-Putengeschnetzeltes** a (Weizen), g
In Curryrahmsoße. Dazu Spätzle und zarte Fingermöhren.

Herzhafte Kartoffelpfanne!!! a (Weizen)
Kleine Kartoffelchen in Schale mit Paprika-, Zucchini-streifen, Tomaten, Zwiebel und Würstchenscheiben.

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

Mittwoch

Saftiger Schweinekammbraten a (Weizen), g, i, j
In leckerer Soße, dazu Apfelrotkohl und Klöße.

Stielmuseintopf a(Weizen), g
Dazu 1 Mettwurst.

Donnerstag

*****) Rinderschmorbraten „Hausfrauen Art“** a
(Weizen), g, i
Mit leckerer Soße, dazu Kartoffeln und Rahmwirsing.

Maccaroniauflauf a (Weizen), c, g
Mit Hackfleisch und Käse überbacken.

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

Freitag

***) Schnitzel „Wiener Art“** a(Weizen),c,g
Großes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Salat.

Wirsingeintopf a(Weizen), g
Dazu 1 Bratwurstschnecke.

Samstag

Linsensuppe a,i = 6,20 €

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

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

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}