


18.02. – 23.02.2019

Wochenspezial von 11:00-15:00 Uhr


Erbseintopf^{G,I} mit Mettwurst^{4,5,9,10} und einem Brötchen^{Aa} 5,25 €

Mittagsgerichte von 11:00-15:00 Uhr

Montag	Chili con Carne ^{Aa,I,2,10} mit Reis und Salat ^{G,I,J,2,10}	6,25 €
Dienstag	"Schnitzeltag" paniertes Schweineschnitzel ^{Aa,C} mit Creme fraiche ^G Speck ^{2,3,4,5,10} Zwiebeln und Käse ^G überbacken dazu Pommes frites	6,99 €
Mittwoch	Gemüse-Reispfanne ^{1,2,10} mit einem Beilagensalat ^{G,I,J,2,10}	 5,25 €
Donnerstag	Spanferkel-Krustenbraten ³ mit Rahmwirsing ^{Aa,G,I} und Bratkartoffeln ^G	7,25 €
Freitag	pochierter Wildlachs ^D mit frischem Blattspinat ^I auf Graupenrisotto ^{Ac,G,I}	6,55 €
Samstag	Blätterteigpastetchen ^{Aa,C,G} gefüllt mit feinem Hähnchenragout ^{Aa,G,I} und Reis	7,25 €

Nachmittagsangebote:

Rumpsteak mit Kräuterbutter ^G und Pommes frites	9,99 €
"Kinder-Teller" Chicken Balls ^{Aa,C} mit Pommes frites	3,50 €
1 Stück Kuchen ^{Aa,C,G,2,10} und 1 Heißgetränk ¹¹	3,50 €

 vegetarische Gerichte

Allergene und Zusatzstoffe:

A. glutenhaltiges Getreide: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae Dinkel; B. Krebstiere; C. Eier; D. Fisch; E. Erdnüsse; F. Soja; G. Milch; H. Schalenfrüchte: Ha Mandeln, Hb Haselnüsse, Hc Walnüsse, Hd Cashewnüsse, He Pecannüsse, Hf Paranüsse, Hg Pistazien; I. Sellerie; J. Senf; K. Sesam; L. Schwefeldioxid; M. Lupinen; N. Weichtiere
1. mit Farbstoff; 1a kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz; 4. mit Antioxidationsmittel; 5. mit Geschmacksverstärker; 6. Geschwefelt; 7. Geschwärzt; 8. Gewachst; 9. mit Phosphat; 10. mit Süßungsmitteln; 11. Koffeinhaltig; 12. Chininhaltig; 13. enthält eine Phenylalaninquelle