



# SPEISEPLAN



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

## Montag

### Hackbraten „Jäger Art“ a (Weizen), c, g, j

Mit Champignonrahmsauce, dazu Spinat und gebratene Eiernudeln.

### Sauerkrauteintopf

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

## Dienstag

### 2 ½ gefüllte Paprikaschoten a (Weizen), g

Mit leckerer Gehacktesauce, dazu Kräuterreis.

### Tortellinipfanne a (Weizen), c, g

Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce, dazu Rahmspinat.

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

## Mittwoch

### Düsseldorfer Senfbraten a (Weizen), g, i, j

Magerer Schweinebraten in leckerer Senfsauce, dazu Kartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse.

### Serbische Reispfanne a (Weizen)

Mit Kräutern, Paprika, Zwiebeln und Hackfleisch. Schön herzhaft gewürzt.

## Donnerstag

### \*\*\*) Wiener Saftgulasch a (Weizen), c, g, i

Rindergulasch mit Pilzen in der Sauce. Dazu Spätzle und Blumenkohl.

### Kassler-Wirsing-Auflauf a(Weizen),g

Wirsing & Kartoffeln herzhaft gewürzt mit Zwiebeln, einer Prise Muskat, mit gerösteten Kasslerstreifen und mit Käse überbacken.

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

## Freitag

### \*) Schnitzel Jäger Art a(Weizen), c, g

Großes Schweineschnitzel mit Jägersauce (mit Pilzen und Kräutern), dazu Bratkartoffeln und Salat.

### Ranchersteak a(Weizen), g, j

Mit Kräuterbutter und Speckböhnchen, dazu Kartoffelpüree.

## Samstag

### Kartoffelsuppe „Rheinische Art“ i = 6,20 €

Frisch für Sie gekocht. Mit Majoran, viel Suppengemüse, Wursteinlage und einem Hauch Knoblauch.

### 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 €

Galagemüsepfanne mit Gnocchi

Sahnequark mit Birne Helene g



# 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 <sup>14</sup>

Krakauer <sup>7, 14</sup>

Bockwurst <sup>7, 14</sup>

Rostbratwurst <sup>8</sup>

Currywurstpfanne <sup>8, 14</sup>

Suppen <sup>7, 14</sup>

Eintöpfe <sup>7, 14, 9</sup>

Aufläufe <sup>7, 9, 14</sup>

Frikadellen <sup>a (Weizen), j</sup>

gebratene Schnitzel <sup>a (Weizen), c</sup>

gebratene Kotelett <sup>a (Weizen), c</sup>

gebratener Bauch <sup>a (Weizen), c</sup>

Soßen <sup>a (Weizen), g, i, j</sup>

Braten <sup>a (Weizen), g, i, j</sup>