



SPEISEPLAN



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

Montag

Kohlroulade ^a (Weizen), g, j

In einer Gehacktessoße mit viel Kohleinlage. Dazu Kartoffeln.

Rosenkohleintopf ^j

Mit Kartoffeln untereinander gekocht. Dazu 1 Frikadelle.

Dienstag

Schaschlikpfanne ^a (Weizen), g

Aus zartem Schweinefleisch. Mit Paprika und Zwiebeln. Dazu Nudeln und Pflaumen.

Ungarischer Letschoauflauf ^a(Weizen), g

Kartoffelscheiben mit Paprikasalami/Paprikahackfleisch, geschichtet mit Paprika-Tomaten-Zwiebelgemüse, mit Creme fraiche, Petersilie und Hirtenkäse überbacken.

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

Mittwoch

½ gegrillte Schweinshaxe ^a (Weizen), g, j

Dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree.

Endivieneintopf ^a (Weizen), g, j

Dazu 1 große Portion gebratene Blutwurst.

Donnerstag

** Saftiger Rindergulasch ^a (Weizen), i

In leckerer Soße. Dazu Salzkartoffeln und Rahmwirsing.

Möhrenauflauf mit Kruste ^a(Weizen), g, i;

Gebratenes würziges Hack, gebratene Möhren + Röstzwiebeln, gedünsteter Spitzkohl, Semmelbrösel mit Kerbel & Käse gemischt & überbacken.

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

Freitag

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

Großes Schweineschnitzel mit Ananas, etwas Creme fraiche und Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin und Salat.

Bohneneintopf ^j

Dazu Grillrippchen.

Samstag

Erbsensuppe ^{h, i} = 6,20 €

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

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)

Gnocchi in Salbeibutter

Dessert ^g = 2,40 €

Vanillemousse^g mit Pflaumen



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}