

Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Zusatzangebote

07. KW	<u>Tellergericht</u> 3,50 €	<u>Hauptgericht</u> 4,00 €
	zzv kcal	zzv kcal
Montag 13.02.2023	2 Gemüse-Knusperbägel mit Schnittlauchquark und Rosmarinkartoffeln aw, c, g, i, 3 590	Rindersaftgulasch mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse aw, 3, 11 610
Dienstag 14.02.2023	2 gekochte Eier mit Senfsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete Salat aw, c, g, j, 3, 11 610	Hähnchen Nuggets mit gebackenen Kartoffelspalten in Curry Dip und kleiner Salatgarnitur aw, c, g, 1, 2, 11 670
Mittwoch 15.02.2023	Hühnerfrikassée mit buntem Marktgemüse und Risotto aw, g, i 630	Kibbeling-Fischstücke (Seelachs) im Backteig mit Remouladensoße Salzkartoffeln und Salatgarnitur aw, c, g, d, 3 620
Donnerstag 16.02.2023	3 Hefeklöße mit heißen Kirschen aw, g, 11 820	Rostbratwurst (Schwein) mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Sauerkohl aw, c, f, i, j, g, 3, 4, 11 710
Freitag 17.02.2023	Terrine Brühnudeltopf mit buntem Marktgemüse und Hähnchenfleisch dazu 1 Scheibe Vollkornbrot aw, ar, i 390	Hausgemachte Kohlroulade (mit Schweinehack) mit Schmorkohlsauce und Kartoffeln aw, c, 3 529

Bitte beachten Sie das Salatbuffet und unser Tagesangebot mit Desserts

Allergen-Kennzeichnung
a) glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse) b) Krebstiere (-Erzeugnisse) c) Eier (-Erzeugnisse) d) Fisch (-Erzeugnisse)
e) Erdnüsse (-Erzeugnisse) f) Soja (-Erzeugnisse) g) Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte
i) Sellerie (-Erzeugnisse) j) Senf (-Erzeugnisse) k) Sesam (-Erzeugnisse) l) Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg/l
m) Lupinen (-Erzeugnisse) n) Weichtiere (-Erzeugnisse)

**GUTEN
APPETIT**

Änderungen vorbehalten!

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln
10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 12) mit Zuckeraustauschstoffen
13) mit Chinin 14) mit Koffein