

Speisekarte KW 20 13. – 17.05.2024

Tag	Menü 1 mit Fleisch 9,00 €	Menü 2 vegetarisch 7,50 €
Montag, 13.05.2024	Schinkennudeln a,c,g,1,2,4,7, (Pute) Tomatensauce und Salat	Nudeln a,c,g in Ei gebraten mit Salat
Dienstag, 14.05.2024	Schweinemedallions a mit Dijon-Senfsauce j, Rosmarinkartoffeln und Salat	frittierter, paniertes Feta a,c,g mit Zaziki g, Kartoffeln und Salat
Mittwoch, 15.05.2024	Portion Spargel mit kl.Schnitzel (Pute) a,c,g, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise c,g	Portion Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise c,g
Donnerstag, 16.05.2024	Backfisch a,c,d,g mit Sauce Remoulade g, Kartoffelsalat und Salat	Spätzle-Gemüsepfanne a,c,g mit Salat
Freitag, 17.05.2024	Cevapcici (Rind) a,c,g mit Ajvar, Duvec Reis und Salat	Süßkartoffel-Gemüsepfanne a,b,c,d,f,g,i,j mit Dip und Salat

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir unsere Fonds und Saucen selbst ansetzen und auf Instantprodukte, künstliche Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker, Natriumglutamat und Fondor etc. verzichten. Auch bei unseren wenigen zugekauften Convenience-Produkten versuchen wir, solche ohne Zusatzstoffe vorzuziehen. Informationen zu allergieauslösenden Lebensmitteln, bekommen Sie auch an der Ausgabe.

Deklarationspflichtige Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere*, c Eier*, d Fische*, e Erdnüsse*, f Soja(bohnen)*, g Milch*; h Schalenfrüchte, i Sellerie*, j Senf*, k Sesamsamen*, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen*, n Weichtiere *

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst