



## Speisekarte KW 31 29.07. – 02.08.2024

Tag	Menü 1 mit Fleisch 9,00 €	Menü 2 vegetarisch 7,50 €
<b>Montag, 29.07.2024</b>	<b>Gulasch (Rind) mit Nudeln a,c und Salat</b>	<b>Semmelknödel a,c,g in Champignonrahm g, Salat</b>
<b>Dienstag, 30.07.2024</b>	<b>Hackbraten (Rind) a,c,g; mit Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat</b>	<b>Spätzle a,c,g Gemüsepfanne, Salat</b>
<b>Mittwoch, 31.07.2024</b>	<b>Geschnetzeltes vom Schwein, mit Reis und Salat</b>	<b>Vegetarische Paella a,f,g,i, mit Kräuterdip und Salat</b>
<b>Donnerstag, 01.08.2024</b>	<b>Hähnchenkeule mit BBQ Sauce, Wedges und Salat</b>	<b>Tagliatelle a,c mit Rucola Pesto und getr. Tomaten, Salat</b>
<b>Freitag, 02.08.2024</b>	<b>Lasagne a,c klassisch (Rind), mit Salat</b>	<b>Lasagne a,c vegetarisch mit Salat</b>

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