



## Speisekarte 21. bis 25. Mai 2018

### Tagesgerichte\*

#### Montag, 21.05.2018

*An Pfingstmontag bleibt unser Restaurant geschlossen!*

*Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

*Ihr GABEL-Team*

#### Dienstag, 22.05.2018

Hausgemachte Frikadellen<sup>(A1,A3,A7,A9)</sup> mit Zwiebelsoße<sup>(A7,A9)</sup> und Selleriegemüse<sup>(A7)</sup>, dazu Nudeln<sup>(A1,A3,A7)</sup> 7,10€

Spinat-Laugenknödel<sup>(A1,A3,A7)</sup> mit Zwiebelschmelze und Käse<sup>(A7,A9,A12)</sup>, dazu Spitzkohlsalat 6,10€

#### Mittwoch, 23.05.2018

Schweinebraten<sup>(A9,A10)</sup> mit Rosmarinjus<sup>(A7,A9,A12)</sup> und Semmelknödel, dazu ein Salat<sup>(A10)</sup> 7,10€

Gemüsequiche<sup>(A1,A3,A7)</sup> mit Schnittlauch-Schmand<sup>(A7)</sup> und einem Rotkrautsalat<sup>(A9)</sup> 6,10€

#### Donnerstag, 24.05.2018

Rahmschnitzel<sup>(A1,A3,A7,A9)</sup> mit Pommes Frites und Salat<sup>(A10)</sup> 7,10€

Gekochte Eier<sup>(A1)</sup> mit Frankfurter Grüner Soße<sup>(A7,A9)</sup> und Salzkartoffeln<sup>(A7)</sup>, dazu ein Beilagensalat<sup>(A10)</sup> 6,10€

#### Freitag, 25.05.2018

Meerscholle mit Hummersoße<sup>(A2,A4,A7,A9)</sup> und Blattspinat<sup>(A7,A9)</sup>, dazu Perlgraupen<sup>(A1)</sup> 7,10€

Lauch Zwiebel-Omelett<sup>(A1,A3,A7)</sup> mit Kräuterquark<sup>(A10)</sup> und einem Beilagensalat<sup>(A10)</sup> 6,10€

### Wochengerichte für die Genießer\*

Gaumenschmaus mit Räucherlachs, Matjesfilets, Frankfurter Grüner Soße<sup>(A7,A10,A12)</sup> und Bauernrösti 14,50€

Gräupeneintopf mit Mettwurst<sup>(A1,A7,A9,A12)</sup> 9,50€

### Salat der Woche\*

Bunter Marktsalat mit gebratenen Rumpsteakstreifen<sup>(A10)</sup> 11,50€

Beilagensalat (Dressing: Vinaigrette oder Apfeldressing) 2,60€

Tagessuppe / Vorspeise siehe Tafel

Dessert des Tages siehe Tafel

### Achtung! Kein Brotverkauf

**Mittagstisch Montag - Freitag 11:00 Uhr - 14:00 Uhr**

*\*Änderungen vorbehalten. Die Liste der in den Speisen und Getränken ausgewiesenen Allergene und Zusatzstoffe kann gerne eingesehen werden. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.*



## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

01. Farbstoffe
02. Konservierungsstoffe
03. Antioxidationsmittel
04. Geschmacksverstärker
05. Schwefeldioxid
06. Schwärzungsmittel
07. Phosphat
08. Milcheiweiß
09. Koffein
10. Süßungsmittel
11. Phenylalaninquelle
12. gewachste Oberfläche

## Allergene

01. Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
02. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
03. Eier und Eierzeugnisse
04. Fisch und Fischerzeugnisse
05. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
06. Soja und Sojaerzeugnisse
07. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
08. Schalenfrüchte, d.h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.) Gemeine Hasel (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
09. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg kg<sup>-1</sup> oder 10 mg l<sup>-1</sup>, als SO<sub>2</sub> angegeben.
13. Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse
14. Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern

**Mittagstisch Montag - Freitag 11:00 Uhr - 14:00 Uhr**

*\*Änderungen vorbehalten. Die Liste der in den Speisen und Getränken ausgewiesenen Allergene und Zusatzstoffe kann gerne eingesehen werden. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.*