



Speisekarte 22. bis 26. Januar 2018

Tagesgerichte*

Montag, 22.01.2018

Hähnchenbrust "Florentin"^(A7) mit Selleriegemüse^(A7,A9) und Kräuterreis^(A7) 6,90€
Spaghetti^(A1,A3,A7,A9) mit Oliven-Tomatensoße^(A7) und Parmesan^(A7), dazu Bohnensalat^(A9) 5,90€

Dienstag, 23.01.2018

Schweinesteak "Förster Art"^(A7,A9) mit Blumenkohlgemüse^(A7) 6,90€
und Tomaten-Polentastrudel^(A1,A3,A7)
Kürbis-Apfelstrudel^(A1,A3,A7) mit Koriander-Schmand^(A7) und Feldsalat^(A10) 5,90€

Mittwoch, 24.01.2018

Rindergulasch mit Perlzwiebeln^(A7,A9,A12) und Preiselbeer-Rotkraut^(A7,A9),
dazu Kartoffelknödel^(A1,A3,A7) 6,90€
Auberginenschnitzel^(A1,A3,A7) mit Tomatensalsa^(A9) und Tagliatelle^(A1,A3,A7) 5,90€

Donnerstag, 25.01.2018

Schweinekotelett^(A1,A3,A7,A9) mit Kroketten^(A1,A3,A7) und Beilagensalat^(A10) 6,90€
Käse-Spätzle^(A1,A3,A7) mit Gurkensalat 5,90€

Freitag, 26.01.2018

Gebratenes Lachsfilet^(A4) auf Rieslingkraut^(A7,A9), mit Salzkartoffeln^(A7) 6,90€
Pilz-Risotto^(A7,A9) mit Blauschimmelkäse^(A7) und Spitzkohlsalat^(A10) 5,90€

Wochengerichte für die Genießer*

Grünkohl mit Speck^(A7,A9,A10) und Mettwurst^(A7,A9), dazu Salzkartoffeln^(A7) 5,90€
Clam Chowder mit Kräuterbaguette^(A2,A4,A7,A9,A14) 7,50€

Salat der Woche*

Feldsalat mit einem Cocktaildressing, dazu gebratene Garnelen^(A2,A7,A9) 9,50€
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⁻¹ oder 10 mg l⁻¹, als SO₂ 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.*