

Speiseplan vom 16.03.2020 bis 20.03.2020



Öffnungszeiten Montag bis Freitag von 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr

<p><i>Montag</i> Pfefferrahmsteak, Pommes frites und grüne Bohnen A, G, J (1,2,3) 6,80 €</p>	<p>Kartoffel- Bärlauchküchle, Gemüseragout und Salat (1,2,3) A,G,J 5,80 €</p>
<p><i>Dienstag</i> Vom Glottertälcher Hinderwälderrind Feueriges Paprikagulasch, Nudeln und Salat (1,2,3) A, G, J 7,50 €</p>	<p>Kohlrabischnitzel, Kartoffel- Radieslesalat und Salat (1,2,3) A,G,J 6,80 €</p>
<p><i>Mittwoch</i> Lasagne und Salat (1,2,3) A, G 6,80 €</p>	<p>Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Lauchgemüse und Salat (1,2,3) F, JA, J 7,50 €</p>
<p><i>Donnerstag</i> Pan. Seelachsfilet, Remouladensauce, Salzkartoffeln und Salat (1,2,3) A,C,G,J A, G, J 7,00 €</p>	<p>Semmelknödel mit Pilzen und Salat (1,2,3) A, G, C 5,80 €</p>
<p><i>Freitag</i> Gyros, Tomatenreis, Tzaziki und Krautsalat A, G, J 7,80 €</p>	<p>Maultaschen in Ei und Salat (1,2,3) A, G, C A, C, (4) 5,80 €</p>

Currywurst und Pommes frites	J	4,80 €
Salat Teller J; J, C (1,2,3)		4,80 €
Port. Pommes frites		2,50 €
Dessert A, C, G, H		1,50 €

1 Geschmacksverstärker z. B. mit Glutamat, in Essigprodukten, Gewürzen und Soßenpulver

2 Antioxidationsmittel z. B. in fast allen Essigprodukten, Gewürzen und Soßenpulvern

3 Konservierungsstoffe z. B. in Essig, Rote Beete Käse etc.

4 Pökelsalze z. B. in Wurst, Schinken und Speck

5 Farbstoffe z. B. Cola, Fanta, Desserts und Soßen 6 Geschwärtzt (Oliven)

A Gluten haltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch

H Nüsse (Schalenfrüchte)

I Sellerie

J Senf

K Sesam

L Sulfid/ Schwefel Oxid