

Die Zahlen unter unseren Gerichten bezeichnen die enthaltenen Allergene
 Die genaue Definition der unten aufgeführten Allergene können Sie in unserer Allergenfelbel nachlesen

KW 37	Montag, 07.09.20	Dienstag, 08.09.20	Mittwoch, 09.09.20	Donnerstag, 10.09.20	Freitag, 11.09.20
Hauptgericht 4,20 €	Schweinshaxe mit Senfsauce, Sauerkraut und Klößen 1,3,9,10,12,	Wirsingroulade mit Specksauce und Kartoffeln 1,3,9,10,	Paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsauce und Kroketten 1,3,7,	Hähnchenbrustfilet auf Bandnudeln mit Käsesauce und Erbsen 1,3,7,	Gebratenes Fischfilet auf Blattspinat mit Zitronensauce und Kartoffeln 1,4,7,
Vegetarisch und Eintöpfe 3,50 €	Gebackener Hirtenkäse mit Salatgarnitur und Kräuterquark 1,3,7,9,10,12,	Zwei kleine Pfannkuchen mit Spinat und Feta gefüllt 1,3,7,	Spaghetti mit Tomaten-Pestosauce und Salat 1,3,7,9,10,12,	Spitzkohleintopf mit Baguette 1,3,9,	Spätzleomelette mit Rahmchampignons und Salatgarnitur 1,3,7,9,10,12,

Unsere Mittagsgerichte können folgende Allergene enthalten : 1 = glutenhaltige Getreide, 2 = Krebstiere (Meeresfrüchte), 3 = Eier und Erzeugnisse, 4 = Fisch und Erzeugnisse, 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse, 6 = Soja und Erzeugnisse, 7 = Milch und Erzeugnisse, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf, 11 = Sesam, 12 = Schwefeldioxid und Sulfit, 13 = Lupine (Hülsenfrüchte), 14 = Weichtiere

Dazu bieten wir noch Salate, Desserts, Kuchen und verschieden belegte Brötchen an. Diverse Warm – und Kaltgetränke, sowie für den kleinen Hunger zwischendurch viele leckere Snacks finden Sie ebenfalls in unserem Angebot.