

Bitte beachten Sie unsere regelmäßig wechselnden Zusatzangebote

02. KW	<u>Tellergericht</u> 4,00 €	<u>Hauptgericht</u> 4,50 €
	zzv kcal	zzv kcal
Montag 08.01.2024	Kräuterröhrei mit Rahmgemüse in holländischer Sauce und Salzkartoffeln aw, c, i, g, 3 560	Hähnchen "Cordon bleu" mit Blumenkohl und brauner Butter und Kartoffelpüree aw, c, g, 1, 2, 3, 11 570
Dienstag 09.01.2024	Spaghetti Bolognese (mit Rinderhack) mit geriebenem Gouda aw, g, i, 1, 11 695	Putenbraten mit Wirsing-Kartoffelpüree dazu Kräutermöhrrchen aw, c, f, i, j, g, 3, 11 680
Mittwoch 10.01.2024	Terrine Grüne Bohneneintopf mit Pökelfleisch (Schwein) dazu 1 Vollkornbrotstcheibe aw, ar, 2, 3, 11 510	Hähnchen Nuggets mit gebackenen Kartoffelspalten in Curry Dip und Erbsengemüse aw, c, g, 1, 2, 11 670
Donnerstag 11.01.2024	Krautgulasch vom Schwein mit Salzkartoffeln aw, 3 440	Kibbeling-Fischstücke (Seelachs) im Backteig mit Remouladensoße Salzkartoffeln und Salat aw, c, g, d, 3 620
Freitag 12.01.2024	Kartoffel-Rösti-Taler mit Lauchzwiebelquark und Salatgarnitur aw, c, g, i, j, 3 610	1/4 Grillhähnchen mit Letscho, Pommes frites und Salatgarnitur aw 690

Bitte beachten Sie das Salatbuffet und unser Tagesangebot mit Desserts

Allergen-Kennzeichnung
a) glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse) b) Krebstiere (-Erzeugnisse) c) Eier (-Erzeugnisse) d) Fisch (-Erzeugnisse)
e) Erdnüsse (-Erzeugnisse) f) Soja (-Erzeugnisse) g) Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte
i) Sellerie (-Erzeugnisse) j) Senf (-Erzeugnisse) k) Sesam (-Erzeugnisse) l) Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg/l
m) Lupinen (-Erzeugnisse) n) Weichtiere (-Erzeugnisse)

**GUTEN
APPETIT**

Änderungen vorbehalten!

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln
10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 12) mit Zuckeraustauschstoffen
13) mit Chinin 14) mit Koffein