










Bitte beachten Sie, dass die Speisen für Sie frisch zubereitet werden.  
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Wochenkarte 25.- 29.09.2017		
<b><u>Fleisch aus artgerechter Tierhaltung</u></b>		
Schweineschnitzel (20a,22) "Krüstchen" auf Toast (20a,26) mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise (22,26,28) (Rapsöl) und Salat umlegt 6,20 €		 
Involtini vom Schwein (1,2,9) mit Champignonrahmsauce (11,20a,26), dazu geschwenkte Kartoffeln und Salat 7,50 €		 
Gegrillter Zander (20a,23) mit Weißweinsauce (20a,26), dazu Kräuterkartoffeln und Schmorgurken mit Dill 7,00 €		
Frisches Gemüse mit Kichererbsen und Currysauce (28), dazu Basmati-Reis und Salatschale 5,00 €		
Tafelspitz mit Meerrettichsauce (20a,26,28), dazu Kartoffeln und Möhrengemüse 8,00 €		

 vegetarisch	 mit Schweinefleisch	 mit Rindfleisch	 mit Geflügel	 mit Fisch, bzw. Meeresfrüchten
 mit Wild	 mit Lamm	 vegane Speise	 Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene		
Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.		
1 mit Antioxidationsmittel	20a Gluten aus Weizen *	27b Haselnüsse *
2 mit Konservierungsstoff	20b Gluten aus Roggen *	27c Walnüsse *
3 geschwefelt	20c Gluten aus Gerste *	27d Kaschunüsse *
4 mit Farbstoff	20d Gluten aus Hafer *	27e Pekannüsse *
5 gewachst	20e Gluten aus Dinkel *	27f Paranüsse *
6 mit Geschmacksverstärker	20f Gluten aus Kamut *	27g Pistazien *
7 mit Süßungsmittel	21 Krebstiere *	27h Macadamia- oder Queenslandnüsse *
8 enthält eine Phenylalaninquelle	22 Eier *	28 Sellerie *
9 mit Phosphat	23 Fisch *	29 Senf *
10 geschwärzt	24 Erdnüsse *	30 Sesamsamen *
11 mit Alkohol	25 Soja *	31 Schwefeldioxid/Sulfite >10mg/kg
	26 Milch inkl. Laktose *	32 Lupine *
	27a Mandeln *	33 Weichtiere *
		* und Erzeugnisse