

# Speisekarte vom 25.09.2023 bis 29.09.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENÜ 1</b>	Holzfällersteak <sup>1,3,9</sup> mit Schmorzwiebeln an Biersoße <sup>3,9,10,A1,A3,I,J</sup> dazu geröstete Kartoffeln und Salat *** € 10,00	Putenspieß mit fruchtiger Curry-Kokossoße <sup>1,3,A1,G,H,I</sup> und Brokkoli dazu Wildreis *** € 9,50	"Chili con Carne" <sup>A1,I</sup> vom Rind mit Paprika, Kidney- bohnen, Zwiebeln, Baguette <sup>A1</sup> und Sour Cream <sup>G</sup> dazu Beilagensalat *** € 9,50	Cordon bleu <sup>A1,C,G</sup> vom Schwein an Bratensoße <sup>A1,I,J</sup> dazu Pommes frites und Beilagensalat *** € 9,50	"Fish n' Chips" Gebackenes Seelachsfilet <sup>A1,C,D,E,F,G,H,I,J</sup> mit Sauce Tartare <sup>9a,A1,C,D,G,J</sup> dazu Pommes frites und Coleslaw <sup>G</sup> *** € 10,00
<b>MENÜ 2</b>	Spaghetti <sup>A1</sup> (V) mit Hokkaidokürbisragout <sup>I,J</sup> , sonnengetrockneten Tomaten und Parmesanspänen <sup>G</sup> *** € 10,00	Gnocchi <sup>3,A1,C,G,I</sup> (V) mit Tomatensoße <sup>3,I,J</sup> dazu Mozzarella <sup>G,I</sup> und Beilagensalat *** € 9,50	Vegetarische Cannelloni <sup>3,C,G,I</sup> (V) mit Paprikarahmsoße <sup>A1,I,J</sup> dazu Beilagensalat *** € 9,50	Hausgemachtes Flädle <sup>A1,C,G,I,J,L</sup> (V) gefüllt mit saisonalem Gemüse dazu Petersiliensoße <sup>A1,G,I,J</sup> *** € 9,50	"Bulgogi" <sup>1,2,3,9,A1,F,I,K</sup> koreanisch mariniertes Rindfleisch dazu Wokgemüse, Glasnudeln und Kimchi *** € 12,00
<b>DESSERT</b>	Himbeerquark <sup>F,G,H</sup> (V) € 1,50	Vanillecremepudding <sup>A1,C,F,G,H2</sup> (V) mit Fruchtsoße € 2,00	Quarkcreme <sup>G</sup> mit Waldbeeren (V) € 2,00	Mascarpone-Frucht-Creme <sup>G</sup> (V) € 2,50	Pannacotta <sup>G</sup> (V) mit Fruchtsoße € 2,50

Vegetarische Gerichte sind mit einem (V) gekennzeichnet! Als tägliche vegetarische Option bieten wir an unserer Essensausgabe eine Gemüsevariation in Form eines vegetarischen Gemüsetellers an!

1=mit Farbstoff; 2= mit Konservierungsstoffe; 3= mit Antioxidationsmittel; 4= Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt; 6= geschwärzt; 7= gewachst; 8= mit Phosphat; 9= mit Süßungsmittel;

9a= mit einer Zuckerart; 10= enthält eine Phenylalaninquelle; 11= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 12= mit Milcheiweiß; 13=koffeinhaltig; 14= chininhaltig

A= Glutenhaltiges Getreide; A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5 Dinkel, A6=Emmer, A7 Grünkern, A8=Kamut, B= Krebstiere und –erzeugnisse; C= Eier und -erzeugnisse; erzeugnisse;

D= Fisch und –erzeugnisse; E= Erdnüsse und erzeugnisse; F= Sojabohnen und deren Erzeugnisse; G= Milch- und -erzeugnisse (incl. Laktose); H= Schalenfrüchte und Erzeugnisse unterteilt in

H1=Mandeln, H2=Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Kaschunnüsse, H5=Macademia- oder Queenslandsnüsse, H6=Paranüsse, H7=Pecannüsse, H8=Pistazien; I= Sellerie und –erzeugnisse; J= Senf und Senferzeugnisse;

K= Sesamsamen und –erzeugnisse; L= Schwefeldioxid und Sulfite mehr als 10mg pro kg oder l; M= Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; N= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

