



Speiseplan

14.09.2020 – 18.09.2020

<u>Montag:</u>	Schinkennudeln mit Tomatensoße ^{3,8,a,c,i} Portion 4,55 Euro
<u>Dienstag:</u>	Schnitzel, Kartoffeln, Gemüse ^{1,a,c,i} Portion 5,65 Euro
<u>Mittwoch:</u>	Roster, Kartoffelpüree, Sauerkraut ^{1,2,3,a,i} Portion 4,95 Euro
<u>Donnerstag:</u>	Rinderbrust, Klöße, Meerrettichsoße ^{2,3,8,a,g,i} Portion 5,85 Euro
<u>Freitag:</u>	Gemüseintopf mit Rindfleisch ⁱ Portion 3,50 Euro Quarkkeulchen mit Apfelmus ^g Portion 3,50 Euro

Alle Speisen auch zum mitnehmen!

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 6 Nitritpökelsalz, 8 Phosphat
Liste der „Allergenen Zwölf“: a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon)
b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch, (einschließlich Lactose), h-Schalenfrüchte
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschu-Pecan-Para-Macadamianuss, Pistazie, Queenslandnuss), i-Sellerie, j-Senf, k-Sesamen,
l-Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro kg oder l)

Angebot der Woche:	Hackepeter
	100g 0,69 €
	Jagdwurst
	100g 0,86 €

Salat der Woche: **Schweinebraten-Rohkost-Salat**

Rezept der Woche: **Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Chili**

Partyservice-Tip des Monats: **Überbackene Jägerschnitzel**