



Speiseplan

19.10.2020 – 23.10.2020

<u>Montag:</u>	Nudeln, Soße Carbonara ^{1,3,8,a,g,i} Portion 4,85 Euro
<u>Dienstag:</u>	Gyros, Reis, Zaziki ^g Portion 5,45 Euro
<u>Mittwoch:</u>	Königsberger Klops, Kartoffeln, Kapernsoße ^{a,c,g,i} Portion 5,45 Euro
<u>Donnerstag:</u>	Kaßlerbraten, Klöße, Sauerkraut ^{1,2,3,8,a,i} Portion 5,85 Euro
<u>Freitag:</u>	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch ⁱ Portion 3,50 Euro Milchreis mit Zimtzucker ^g Portion 3,00 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 0,68 €
	Weinschinken
	100g 1,49 €

Salat der Woche: Brüsseler Kohlsalat

Rezept der Woche: Bergwanderer-Burger

Partyservice-Tip des Monats: Rindfleischtopf mit Kürbischutney