



# Speiseplan

30.11.2020 – 04.12.2020

<b><u>Montag:</u></b>	Kartoffeln, Quark, Leberwurst <sub>g</sub> Portion 4,95 Euro
<b><u>Dienstag:</u></b>	Schweinesteak „Strindberg“, Kroketten <sub>1,a,c,i,j</sub> Portion 5,95 Euro
<b><u>Mittwoch:</u></b>	Saure Eier, Kartoffeln, Senfsoße <sub>a,c,g,i,j</sub> Portion 4,95 Euro
<b><u>Donnerstag:</u></b>	Broilerkeule, Klöße, Rotkohl <sub>1,2,3,a,i</sub> Portion 5,95 Euro
<b><u>Freitag:</u></b>	Gemüseintopf mit Rindfleisch <sub>i</sub> Portion 3,50 Euro Milchreis mit Zimtucker <sub>g</sub> 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)

<b>Angebot der Woche:</b>	<b>Wiener</b>
	<b>100g 0,99 €</b>
	<b>Jagdwurst</b>
	<b>100g 0,88 €</b>

**Salat der Woche:** **Rindfleischsalat mit Preiselbeer-  
Meerrettichsoße**

**Rezept der Woche** **Schweinemedallions mit Traubensoße**

**Partyservice-Tip des Monats:** **Feuerfleisch**