



# Speiseplan

17.01.2022 – 21.01.2022

<b><u>Montag:</u></b>	Kartoffeln, Quark, Leberwurst <sub>g</sub> Portion 4,95 Euro
<b><u>Dienstag:</u></b>	Schweineschnitzel, Kartoffeln, Gemüse <sub>1,a,c,i</sub> Portion 5,95 Euro
<b><u>Mittwoch:</u></b>	Beefsteak, Kartoffeln, Gemüse <sub>1,a,c,i</sub> Portion 5,65 Euro
<b><u>Donnerstag:</u></b>	Kaßlerbraten, Klöße, Sauerkraut <sub>1,2,3,8,a,i</sub> Portion 6,20 Euro
<b><u>Freitag:</u></b>	Möhreneintopf mit Rindfleisch <sub>i</sub> Portion 3,50 Euro Milchreis mit Zimtucker <sub>a,c,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)

## **Angebot der Woche:**

### **Rippchen**

100g **0,33 €**

### **Wiener**

100g **1,09 €**

## **Salat der Woche:**

Florentiner Salat

## **Rezept der Woche:**

Gekochte Ochsenbrust mit  
Meerrettichrahm

## **Partyservice-Tip des Monats:**

Puten-Pilz-Töpfchen