



# Speiseplan

01.08.2022 – 05.08.2022

<b><u>Montag:</u></b>	Nudeln, Hackfleischbällchen, würzige Tomatensoße <sup>a,c,i</sup> Portion 4,95 Euro
<b><u>Dienstag:</u></b>	Steak Strindberg, Kroketten <sup>1,a,c,i,j</sup> Portion 6,20 Euro
<b><u>Mittwoch:</u></b>	Sülze, Bratkartoffeln, Remouladensoße <sup>2,3,a,c,g,j</sup> Portion 5,65 Euro
<b><u>Donnerstag:</u></b>	Rinderbraten, Klöße, Rotkohl <sup>1,2,3,a,c,i</sup> Portion 6,50 Euro
<b><u>Freitag:</u></b>	Fleckeintopf <sup>1,a,i</sup> Portion 3,50 Euro Hefeklöße mit Vanillesoße <sup>1,a,g</sup> 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:**

### **Hausmacher Sülze**

100g **0,79 €**

### **Fleischsalat**

100g **0,89 €**

## **Salat der Woche:**

Staudensellerie mit Nüssen und Fetakäse

## **Rezept der Woche:**

Schweinekoteletts mit Käsesoße

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

Überbackene Jägerschnitzel