



## MITTAGSMENÜ

Montag 11. März 2019 bis Freitag 15. März 2019

Menüpreis € 8,80 | ohne Dessert oder Suppe € 8,00

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

### Montag 11. März

Rindsuppe mit Reibgerste A,C,G,L

Curry-Ingwer-Cremesuppe A,G,L

Salat A,C,G,H,L,M

1. Bratwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffeln L

2. Jägerspätzle A,C,G,L

Minz-Topfcreme G

### Mittwoch 13. März

Rindsuppe mit Knöpfle A,C,G,L

Petersielencremesuppe A,G,L

Salat A,C,G,H,L,M

1. Rindspfanne mit Thymiansauce und Nudeln A,C,G,L,M

2. Basilikum Gnocchi mit Zucchini und Frischkäse A,C,G,L

Apfelstrudel A,C,E,G

### Dienstag 12. März

Rindsuppe mit Toastwürfel A,C,G,L

Gelbe Karottencremesuppe A,G,L

Salat A,C,G,H,L,M

1. Putenschnitzel Hawaii mit Erbsenreis A,C,G,C

2. Brokkoli-Kartoffelauflauf A,C,G,L

Weisses Schokomouse A,G

### Donnerstag 14. März

Rindsuppe mit Polentaschnitte C,G,L

Tomatencremesuppe A,G,L

Salat A,C,G,H,L,M

1. Lasagne al Forno A,C,G,L,M

2. Gegrillte Polenta mit Gemüse-Kräuterrahmsauce A,G,L

Kirschjogurt G

### Freitag 15. März

Rindsuppe mit Mehlknödel A,C,L

Gemüsecremesuppe A,G,L

Salat A,C,G,H,L,M

1. Hamburger Pannfisch A,D,G,L,M

2. Erdbeerknödel mit Vanillesauce A,C,G

Obst

#### Allergen-Kennzeichnung

**A** – Gluten; **B** – Krebstiere; **C** – Eier; **D** – Fisch; **E** – Erdnüsse; **F** – Soja; **G** – Milch; **H** – Schalenfrüchte; **L** – Sellerie; **M** – Senf; **N** – Sesam; **O** – Sulfite; **P** – Lupine; **R** – Weichtiere  
Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden