

# Menü Wochenübersicht

22. November bis 27. November

Unsere Wochenempfehlung:

Fruchtige Tomaten – Vanille – Suppe mit Sahnehaube & Baguette (A – Weizen, G,I,J,4) € 6,90

MONTAG 22. November

1. Gebratenes Kotelett mit Zwiebel – Speck – Gemüse auf Kartoffel – Salbei - Stampf (A – Weizen, G,2,4,8) € 10,50
2. Pfannkuchen mit Birne, Bacon und Camembert gratiniert (A-Weizen G,2,4) € 7,20

DIENSTAG 23. November

1. Hähnchengeschnetzeltes „süß sauer“ mit Reis Salatvariation (A-Weizen, I,J,L,4,8,11 Süßungsmittel) € 9,90
2. Schupf – Nudel - Pfanne mit Gemüsestreifen ( A-Weizen,C,G,2,4) € 7,20

MITTWOCH 24. November

1. Bohnen – Möhren – Eintopf mit Rindfleisch und Mettenden (A-Weizen, G,I,J,2,4,8) € 7,90
2. Ofenkartoffel mit Sourcreme, Hähnchenbruststreifen, Salat (A-Weizen, G,I,J,L,4,8) € 9,90

DONNERSTAG 25 . November

- 1.Grünkohl mit Kassler und Mettende, Salzkartoffeln (A-Weizen,G,I,J,L,2,4,8) €10,50
2. Currygemüse im Reisrand ( G,) € 7,20

FREITAG 26. November

1. Gebratene Aubergine in Parmesan-Eihülle dazu Champignon Risotto und Tomatensauce (A,C,G,I,J,L,2,8,11) € 8,50
2. Rührei mit Eismeer- Garnelen auf Vollkornbrot und Salatbeilage (A,B,C,G,2,4) € 8,50

Für Informationen zu Allergenen nutzen Sie bitte unsere Extrakarte an der Theke oder wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

**ZUSATZSTOFFE:** 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle, 11=mit Sulfite