

Menü Wochenübersicht

27. Juni bis 01. Juli

Unsere Wochenempfehlung:

Fruchtige Tomatensuppe mit Pestosahne und Baguette (A-Weizen,G,J,I,2) € 8,50

MONTAG 27. Juni

1. Schweinerückensteak mit Senf-Zwiebelkruste, Schwarzbiersauce und Kartoffelstampf (A C,G,I,J,2) -Weizen € 13,50
2. Frittierte Mozzarella Sticks mit süß- saurer Sauce auf Blattsalat, Baguette (A-Weizen,G,J,I,2,4) € 8,50

DIENSTAG 28. Juni

1. Herzhafter Nackenbraten mit Salzkartoffeln und Brokkoli (A,C,G,1,3,8) € 13,50
2. Ruccolasalat mit Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspäne, Basilikum Dressing, Baguette (A – Weizen, H-Pinie, I,J,L,G) € 8,50

MITTWOCH 29. Juni

1. Gebratenes Kotelett mit Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln und Salat (A,C,G,1,3,8) €12,50
2. Steinfelder Toast mit Bacon, Birne und herzhaftem Käse gratiniert, Salat (A-Weizen,G,I,J,2) € 8,50

DONNERSTAG 30. Juni

1. Königsberger Klopse, Kapern Sauce, Salzkartoffeln, Gurkensalat (A-Weizen, G,I,J,L,4,8) € 13,50
2. Pesto Spaghetti mit Gemüsestreifen (A-Weizen,G,I,J,2) € 8,50

FREITAG 1. Juli

1. Rotbarschfilet auf Blattspinat, körniger Senfsauce mit Tagliatelle (A –Weizen , G,I,J,4;8) € 13,50
2. Ofenkartoffel mit Sourcreme, Hähnchenbruststreifen, Salat (A-Weizen, G,I,J,L,4,8) € 10,50

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 Sulfit