

# Menü Wochenübersicht

24. Oktober bis 28. Oktober

## Unsere Wochenempfehlung:

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Sahnehäubchen, Bacon streifen und Baguette. (A-Weizen, G, I, J, 2) € 8,50

## MONTAG 24. Oktober

1. Schnitzel "Holsteiner Art" mit Erbsen Möhrengemüse, Spiegelei und Pommes frites. € 13,50  
(A-Weizen, G, I, J, 2, C)
2. Röstitaler mit tomatisiertem Gemüse und Dip. (A-Weizen, G, I, J, 2) € 10,50

## DIENSTAG 25. Oktober

1. Hähnchenbrustfilet im Sesammantel, Rahmporree und Reis. (A-Weizen, G, I, J, 2) € 13,50
2. Pfannkuchen mit Birne Bacon und Camembert gratiniert dazu Salatbeilage. (A-Weizen, G, C, I, J, 2) € 10,50

## MITTWOCH 26. Oktober

1. Herzhafte Linseneintopf mit Mettenden. (A-Weizen, C, G, I, J, 2) € 10,50
2. Schinken-Nudelgratin mit Salat. (A-Weizen, G, I, J, 2) € 9,50

## DONNERSTAG 27. Oktober

1. Schweinenackensteak mit Dunkelbiersauce, Semmelknödel und Gurken-Bohnensalat. € 13,50  
(A-Weizen, C, G, I, J, 2)
2. Kartoffelwaffeln mit gebratenen Champignons, Dip und Salatbeilage. (A-Weizen, G, I, J, 2) € 10,50

## FREITAG 28. Oktober

1. Dorschfilet mit Dill-Sahnesauce, Salzkartoffeln und Salat. (A-Weizen, D, G, I, J, 2) € 14,50
2. Pesto Spaghetti mit Gemüstreifen. (A-Weizen, G, I, J, 2)

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