



Speiseplan

für die Zeit vom **12. Februar 2024 bis 16. Februar 2024**

(wir behalten uns Änderungen aus produktionstechnischen Gründen vor)

Menü 1

Tagesmenü

7,90 €

Menü 2

Eintopf

5,80 €

Montag	Zwiebelrahmsteak mit Kroketten und Salat 2,3,4,8,A,i,E,G	G u t e n A p p e t i t	Erbsensuppe mit Brötchen 2,3,4,9,A,i,H
Dienstag	Kassler Nacken mit Soße Püree und Sauerkraut 2,3,4,8,A,i		Möhreneintopf 4,A,i
Mittwoch	Sahneheringe mit Salzkartoffeln und Krautsalat 2,3,4,D,A,I,B		Eintopf
Donnerstag	Kartoffel-Hackauflauf mit Salat 2,3,4,8,A,i,E,H		Gemüsesuppe 4,i
Freitag	Rinderhacksteaks mit Wedges und Krautsalat 2,3,4,G,i		Eintopf
Angebot der Woche	Reispfanne mit Hähnchen süß-sauer, dazu Salat - nur 6,70€ Unsere Telefonnummer: 02263/6356 2,3,4,8,A,i,H		

Angebot gilt, solange Vorrat reicht

Zusatzstoffe 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker

5) Sulfite 6) geschwärzt 7) Oberflächenbehandelt 8) Süßstoffe 9) Phosphate

Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse

- A: Glutenhaltiges Getreide (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel, A6-Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- B: Krebstiere
- C: Eier
- D: Fisch
- E: Erdnüsse
- F: Soja
- G: Milch incl. Milchzucker
- H: Schalenfrüchte, Nüsse, H1-Mandeln, H2-Pistazien, H3-Marzipan, H4-Nougat, H5-Krokant
- I: Sellerie
- J: Senf
- K: Sesamsamen
- L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder I
- M: Lupinen
- N: Weichtiere

Beispielhaft enthalten in:

- Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder
- Garnelen, Krabbenmehl
- Flüssigei, Eigelb
- Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
- Erdnussbutter, Erdnusscreme
- Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
- Butter, Joghurt, Sahne, Käse
- Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Gewürzmischungen, Brühen
- Senfkörner, Gewürze
- Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
- Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
- Lupinenkerne, Lupinenmehl
- Schnecken, Muscheln, Tintenfisch