



Unsere Mittagskarte vom 18.09. - 22.09.
Täglich von 12:00 bis 14:00 zum Preis von 12,50 Euro.
Zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat.

Montag, 18.09.

Cordon Bleu mit Schinken- und Käsefüllung
und Kartoffelsalat ACG

Dienstag, 19.09.

Penne mit Zucchini in Speck- Zwiebelsauce A

Mittwoch, 20.09.

Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsauce
mit Basmatireis AG

Donnerstag, 21.09.

Ofenfrischer Krustenbraten mit
Kartoffelknödel und Krautsalat AC

Freitag, 22.09.

Räucherlachs mit hausgemachten Rösti
dazu Creme Fraiche DG

Lebensmittelinformation:

Alle Preise inklusive der gesetzlich jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Stand November 2016

Inhaltsstoffe: 1 mit Blattgold, 2 mit Konservierungsstoff Benzoesäure, 3 mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam, Acesulfan (enthält Phenylalanin) und Saccharin, 4 koffeinhaltig, 5 mit Farbstoff, 6 chininhaltig, 7 phosphathaltig, 8 je 100ml, Brennwert 0,8kJ (0,18 kcal), Eiweiß 0,012g, Kohlenhydrate 0,03g, Fett 0,0g, 9 taurinhaltig, 10 wegen des erhöhten Koffeingehaltes nur in begrenzten Mengen verzehren, 11 Antioxidationsmittel, 12 gelegentlich gewachst, 13 gelegentlich schwarz gefärbt. (Deutschland versucht wirklich alle Europa-Normen zu erfüllen) Liebe Gäste, im Rahmen des Inkrafttretens der neuen EU Verordnung 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) ab Dezember 2014, möchten wir Sie über die Produktinhaltsstoffe und Allergene der verwendeten Speisen informieren.

Gluten/gluten **A**
Nüsse/nuts **H**

Krebstiere/cruastaceans **B**
Sellerie/celery **L**

Ei/egg **C**
Senf/mustard **M**

Fisch/fish **D**
Sesam/sesame seeds **N**

Erdnuss/peanut **E**
Sulfite/sulphites **O**

Soja/soya **F**
Lupinen/lupins **P**

Milch (Laktose)/milk (lactose) **G**
Weichtiere/molluscs **R**