



**Unsere Mittagskarte vom 20.11. - 24.11.**  
Täglich von 12:00 bis 14:00 zum Preis von 12,50 Euro.  
Zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat.

**Montag, 20.11.**

**Champignonschnitzel** mit Butterspätzle ACG

**Dienstag, 21.11.**

**Wokgemüse** mit Hühnerbrust und Reis

**Mittwoch, 22.11.**

**Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce** mit  
Brokkoligemüse und Grenaille-Kartoffeln AC

**Donnerstag, 23.11.**

**Ofenfrischer Krustenbraten** mit Kartoffelknödel und  
Krautsalat AC

**Freitag, 24.11.**

**Paniertes Seelachsfilet** mit Kartoffelsalat und  
Remouladensauce DAC

**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**