

## Speiseplan April 2019

<b>Mi</b>	<b>03.04.</b>	Linsen mit Spätzle, Saitenwürstchen (i, j, a <sup>1</sup> = Weizen, c, R+S, 8)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>04.04.</b>	Krautkrapfen (= Sauerkraut im Nudelteig) (a <sup>1</sup> = Weizen, i, j)	4,50 €
<b>Mi</b>	<b>10.04.</b>	Geschmälzte Maultaschen (S+R, a <sup>1</sup> = Weizen, i, j, c, g), gemischter Salat (i, j)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>11.04.</b>	Hackfleisch-Laucheintopf mit Kartoffeln, Käse, Baguette (R + S, a <sup>1</sup> = Weizen, g, i)	4,50 €
<b>Mi</b>	<b>17.04.</b>	Königsberger Klopse, Kapernsoße, Reis, Rote Beete-Salat (R+S, a <sup>1</sup> = Weizen, g, 6, 2, 9, i, j)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>18.04.</b>	Gefüllter Pfannkuchen mit Spinat, Fetakäse (a <sup>1</sup> = Weizen, g, i)	4,50 €
<b>Mi</b>	<b>24.04.</b>	Schlemmerfilet „Bordelaise“, Dillsoße, Gemüsenudeln (F, g, a <sup>1</sup> = Weizen, i)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>25.04.</b>	Spargel im Schinken, Kartoffeln, Hollandaise-Sauce (S, a <sup>1</sup> = Weizen, c, g)	4,50 €

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Wir **kochen vor Ort** mit **frischen Produkten**  
aus der **Region**.

**Änderungen vorbehalten.**

F Fisch	G Hähnchenfleisch	a glutenhaltiges Getreide a <sup>1</sup> Weizen a <sup>2</sup> Roggen a <sup>3</sup> Dinkel	h Schalenfrüchte
K Kalbfleisch	P Putenfleisch	b Krebstiere	i Sellerie
R Rindfleisch	S Schweinefleisch	c Eier	j Senf
		d Fisch	k Sesamsamen
1 mit Farbstoff	7 gewachst	e Erdnüsse	l Lupinen
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat	f Sojabohnen	m Weichtiere
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmitteln	g Milch	n Schwefeldioxid und Sulfite
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalanin-Quelle		
5 geschwärzt (von Oliven)			
6 geschwefelt			