

## Speiseplan Dezember 2019

<b>Mi</b>	04.12.	Burgunderbraten, Kartoffel-Mandelbällchen, Speckbohnen (R, a <sup>1</sup> = Weizen, h, S)	5,50 €
<b>Do</b>	05.12.	Spinat-Frischkäse-Nudeltaschen in Muskatbutter, grüner Salat (a <sup>1</sup> = Weizen, c, g, i, j)	4,50 €
<b>Mi</b>	11.12.	Hähnchenbrust mit Zwiebelsosse, Kartoffel-Blumenkohlgratin (G, a <sup>1</sup> = Weizen, g)	5,50 €
<b>Do</b>	12.12.	Krautspätzla, kleiner Salat (a <sup>1</sup> = Weizen, i, j)	4,50 €
<b>Mi</b>	18.12.	Wildschweingulasch, Serviettenknödel, Blattsalat (W, a <sup>1</sup> = Weizen, c, g, i, j)	5,50 €
<b>Do</b>	19.12.	Linseneintopf mit Saitenwürstchen, Brötchen (a <sup>1</sup> = Weizen, S)	4,50 €
<b>Mi/Do</b>		Nachtisch	1,70 €
<b>Mi</b>	Essen	5,50 €	
	Kl. Essen	4,50 €	
<b>Do</b>	Essen	4,50 €	
	Kl. Essen	3,50 €	

**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			