

## Speiseplan Februar 2019

<b>Mi</b>	<b>06.02.</b>	Ungarisches Gulasch, Spiralnudeln, (R+S, i, a <sup>1</sup> = Weizen, j) Bohnensalat	5,50 €
<b>Do</b>	<b>07.02.</b>	Spinatlasagne (a <sup>1</sup> = Weizen, g, i, j)	4,50 €
<b>Mi</b>	<b>13.02.</b>	Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat, grüner Salat (i, j)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>14.02.</b>	Sperrknecht (=“Schlanganger“), Sauerkraut (a <sup>1</sup> = Weizen, c, g.), (2,6)	4,50 €
<b>Mi</b>	<b>20.02.</b>	Fischfilet, Gemüsenudeln, Weißweinsauce (F, i, j), (a <sup>1</sup> = Weizen)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>21.02.</b>	Quiche Lorraine, kleiner Salat (a <sup>1</sup> = Weizen, S, c, g, n, i, j)	4,50 €
<b>Mi</b>	<b>27.02.</b>	Tafelspitz (R, i, a <sup>1</sup> = Weizen, 6, 2, 9), Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Rote Beete	5,50 €
<b>Do</b>	<b>28.02.</b>	Gaisburger Marsch, Brötchen (R, a <sup>1</sup> = Weizen,)	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			