

Speiseplan Februar 2020

(solange der Vorrat reicht)

Mi	05.02.	Paniertes Schnitzel (S), Spätzle, Blattsalat (a ¹ = Weizen, c, i, j)	5,50 €
Do	06.02.	Türkischer Auberginen-Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten und Rinderhack (a ¹ = Weizen, R)	4,50 €
Mi	12.02.	Kleine Schlachtplatte (mit Bauchfleisch, Blut- oder Leberwurst), Sauerkraut und Bauernbrot (S+R, i, j, 8)	5,50 €
Do	13.02.	Quiche Lorraine (=Herzhafter Speckkuchen), kleiner Salat (a ¹ = Weizen, s, c, g, i, j, n)	4,50 €
Mi	19.02.	Gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen und Entenfleisch (E, 6, a ¹ = Weizen, c)	5,50 €
Gumpendonnerstag			
Do	20.02.	Gerauchte Bratwurst mit Kartoffelsalat und Meerrettichsahne (R+S, 8)	4,50 €
Aschermittwoch			
Mi	26.02.	Heringssalat mit Roter Beete, Äpfel, Gurken, Salzkartoffeln (F, i, j, g)	5,50 €
Do	27.02.	Hackfleisch-Lauch-Eintopf mit Kartoffeln, Käse, Baguette (R+S, a ¹ = Weizen, g, i, j)	4,50 €
Mi/Do		Nachtisch	1,70 €
Mi	Essen	5,50 €	Do Essen 4,50 €
	Kleines Essen	4,50 €	Kleines Essen 3,50 €

Essen und Kuchen können auch mitgenommen werden.
Dazu bitte Gefäß mitbringen, sonst werden 0,50€ für die Verpackung fällig.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wir kochen vor Ort mit frischen Produkten
aus der Region.

Änderungen vorbehalten.

E Ente	G Hähnchenfleisch	a glutenhaltiges Getreide a ¹ Weizen a ² Roggen a ³ Dinkel	h Schalenfrüchte
F Fisch	P Putenfleisch	b Krebstiere	i Sellerie
K Kalbfleisch	S Schweinefleisch	c Eier	j Senf
R Rindfleisch		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			