

Speiseplan Mai 2023

Mittwoch 03.05.2023

Sulz mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade
(s,a,2,b,c) 5,50 €

Donnerstag 04.05.2023

Spanische Paella mit Meeresfrüchten
(F,G,b,m,i,d) 5,50 €

Mittwoch 10.05.2023

Pasta mit grünem Spargel in Zitronen-Buttersoße
mit Cashew-Nüssen (a¹,g,i) 5,50 €

Donnerstag: 11.05.2023

Köttbullar in Pilzrahm mit Reis und Salat
(R,S,g,i,j,c,a¹) 5,50 €

Mittwoch 17.05.2023

Spargel mit Schinken, Sauce Hollondaise
und Salzkartoffeln (g,S,c,i) 5,50 €

Mittwoch 24.05.2023

Kohlrabischnitzel mit Wedges, Karottengemüse
und Kräuterdip (a¹,g,c,i) 5,50 €

Donnerstag 25.05.2023

Spargelquiche mit Salat (c,g,a¹,i,j) 5,50 €

Ständig im Angebot:

Saitenwürstchen mit Wecken & Senf (a¹,S) 3,50 €

Kleines Essen:

4,50 €

Essensausgabe bis 13:15 Uhr

Ab 13:15 – 14:00Uhr kann tel. übriges Essen zum Preis v. 2,00 € zum Mitnehmen
angefragt werden

Essen und Kuchen auch zum Mitnehmen – gerne eigenes Gefäß mitbringen. Für Verpackung zum Mitnehmen berechnen wir 0,50 €.

Wir kochen vor Ort überwiegend mit frischen Produkten aus der Region. (Änderungen vorbehalten)

Die Inhaltsstoffe (Mittagessen und Kuchen) können in der Küche erfragt werden.

E Ente	G Hähnchenfleisch
F Fisch	P Putenfleisch
K Kalbfleisch	S Schweinefleisch
R Rindfleisch	

a glutenhaltiges Getreide a ¹ Weizen a ² Roggen a ³ Dinkel	h Schalenfrüchte
b Krebstiere	i Sellerie
c Eier	j Senf
d Fisch	k Sesamsamen
e Erdnüsse	l Lupinen
f Sojabohnen	m Weichtiere
g Milch	n Schwefeloxid und Sulfite

1 mit Farbstoff	6 geschwefelt
2 mit Konservierungsstoff	7 gewachst
3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat
4 mit Geschmacksverstärker	9 mit Süßungsmitteln
5 geschwärzt (von Oliven)	10 enthält eine Phenylalanin-Quelle