

## Speiseplan November 2019

<b>Mi</b>	<b>06.11.</b>	„Cordon bleu“ vom Schwein, Kroketten, Karotten-Erbсен-Gemüse (S, g, c, a <sup>1</sup> = Weizen)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>07.11.</b>	Herzhafte „Hefeküchla“ mit Kräutercreme, Käse und kleiner Salat (a <sup>1</sup> = Weizen, c, g, i, j)	4,50 €
<b>Mi</b>	<b>13.11.</b>	„ <b>Martinsessen</b> “ Gebratene Ente, Kartoffelknödel, Apfelrotkohl (E, 6, a <sup>1</sup> = Weizen, c)	6,50 €
<b>Do</b>	<b>14.11.</b>	Käsespätzle (a <sup>1</sup> = Weizen, c, g), Blattsalat (i, j)	4,50€
<b>Mi</b>	<b>20.11.</b>	Lachs mit Zitronen-Pfeffer-Butter, Weißweinsöße, Gemüsenudeln (F, a <sup>1</sup> = Weizen, g)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>21.11.</b>	Rahmspinat, Spiegeleier, Kartoffeln (g, i)	4,50 €
<b>Mi</b>	<b>27.11.</b>	Kassler mit Sauerkraut (S, 8), Schupfnudeln (a <sup>1</sup> = Weizen, c)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>28.11.</b>	Gulaschsuppe mit Brötchen (R+S, 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.**

E Ente			
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			