

## Speiseplan Oktober 2019

<b>Mi</b>	<b>02.10.</b>	Linsen mit Spätzle, Saitenwürstchen (i, j, a <sup>1</sup> = Weizen, R+S, 8)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>03.10.</b>	<b>* Feiertag *</b> Tag der Deutschen Einheit	
<b>Mi</b>	<b>08.10.</b>	Rinderroulade, Rosenkohlgemüse, Kartoffelpüree (R+S, i, j) (i, j, g)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>10.10.</b>	Kürbis-Kartoffel-Rösti, Kräuterquark (a <sup>1</sup> = Weizen, c) (g, i, j)	4,50€
<b>Mi</b>	<b>16.10.</b>	Überbackene Maultaschen, Tomatensoße, (a <sup>1</sup> = Weizen, c, g), Blattsalat (i,j)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>17.10.</b>	Griebaschneckla mit Sauerkraut (a <sup>1</sup> = Weizen, i ,g, 9)	4,50 €
<b>Mi</b>	<b>23.10.</b>	Paniertes Fischfilet, Quarkremouladensoße, (F, a <sup>1</sup> = Weizen, c, g) hausgemachter Kartoffelsalat, grüner Salat (i, j)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>24.10.</b>	Chili con carne (R, i), Brötchen (a <sup>1</sup> = Weizen) ( = Hackfleisch Eintopf)	4,50 €
<b>Mi</b>	<b>30.10.</b>	Putenschnitzel Hawaii ( = mit Ananas und Käse überbacken), Currysoße (P, a <sup>1</sup> = Weizen, g), Reis, kleiner Salat (i, j)	5,50 €
<b>Do</b>	<b>31.10.</b>	Rosenkohlaufauf mit Kartoffeln (c, g, i)	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			