

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Hausgemachte Rinderfrikadelle, Steckrüben-Möhren Mus, Röstkartoffeln und Jus	8,90	1,3,7,9,10
2.	Gebratene Hähnchenbrust, Rahmwirsing und Kartoffelgratin	8,90	7
3.	Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln und Remoulade	8,90	1,3,7
4.	Leberkäse, Kartoffelsalat, Bretzel und süßen Senf	8,90	1,7,10
5.	Hackbraten aus Rinderhackfleisch, Speckbohnen, Kartoffelpüree und Jus	8,90	1,3,7,9,10
6.	Hähnchenschenkel, Ofenkürbis, Röstkartoffeln und Jus	8,90	7,9
7.	Spaghetti Bolognese aus Rindfleisch mit geriebenem Parmesan	8,90	1,7,9
8.	Schweinegeschnetzelttes, Champignons und Langkornreis	8,90	7
9.	Chili con Carne mit Reis und Schmand	8,90	7
<b>GERICHT (VEGETARISCH)</b>			
10.	Gemüsemautaschen, Blattspinat und Frischkäsesauce	7,90	1,7
11.	Penne mit Gorgonzolasauce, Birnen, Raddiccio und Walnüsse	7,90	1,7,8
12.	Süßkartoffel Kumpir Style	7,90	7
13.	Quinoa-Erbesen-Frikadelle mit Kartoffel-Steckrüben-Gratin	7,90	1,7
14.	Spitzpaprika mit Feta und Oliven gefüllt, Gemüsereis und Tomatensauce	7,90	7
15.	Rote-Bete-Puffer, kleine Kartoffeln, Meerrettich Sauce dazu Gurkensalat	7,90	1,7

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

