

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Rinderfrikadelle mit winterlichem Gemüse und Kartoffelpüree dazu Rahmsauce	13,90	1,3,7,9,10
2.	Gebratene Hähnchenbrust, Rahmwirsing und kleine Kartoffeln dazu Rahmsauce	13,90	7
3.	Süßkartoffelkumpir mit Hähnchenstreifen, Rotkohlsalat, Bulgur, Joghurt-Minz-Sauce	13,90	1,7
4.	Spaghetti Bolognese mit Parmesan	13,90	1,7,9
5.	Rotes Hähnchencurry mit Basmatireis	13,90	7
6.	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen und Baguette	13,90	1,7,9
7.	Rindergulasch mit Rotkohl und Spätzle	13,90	1,3,7,9
	GERICHT (VEGETARISCH)		
8.	Gebackene Spinatknödel mit Gorgonzolasauce und Kirschtomaten	12,90	1,3,7
9.	Gebratene Schupfnudeln mit winterlichem Gemüse und Kräuterdip	12,90	1,3,7
10.	Pasta mit Grillgemüse im Knoblauchöl geschwenkt, Parmesan und Rucola	12,90	1,7
11.	Gemüselsagne mit frischem Gemüse, Bechamelsauce und Mozzarella überbacken	12,90	1,7
12.	Falafelbällchen, Couscous, Tomaten-Gurkensalat, Datteln und Joghurt-Minz-Sauce	12,90	1,7
13.	Gemüseschnitzel, Blumenkohl, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	12,90	1,3,7,9
14.	Linsencurry mit Langkornreis	12,90	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