

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Bandnudeln mit Hähnchstreifen, Bärlauch Sauce und Kirschtomaten	13,90	1,7
2.	Gebratene Hähnchenbrust, Saison-gemüse mit Spargel, kleine Kartoffeln und Sauce Hollandaise	13,90	3,7
3.	Rinderfrikadellen, grüne Bohnen und Kartoffelstampf	13,90	1,3,7,9,10
4.	Putengeschnetzeltes mit Champignons dazu Reis	13,90	7
5.	Käsespätzle mit Bacon, Röstzwiebeln	13,90	1,3,7
6.	Spaghetti Bolognese mit Parmesan	13,90	1,7,9
7.	Paprika-Sahne-Hähnchen mit Reis	13,90	7
8.	Gnocchi in Käse-Sahne-Sauce, Brok-koli und Kochschinken in Streifen	13,90	1,3,7
	GERICHT (VEGETARISCH)		
9.	Risi-Bisi-Pfanne Reis mit Brokkoli, Karotten und Erbsen & Curry-Dip	12,90	7
10.	Enchiladas gefüllt mit Chili sin Carne	12,90	1,6,7
11.	Pasta Arrabiata mit frischem Basilikum und Parmesan	12,90	1,7
12.	Vegetarische Bratwurst, Erbsen und Möhren in Rahm und Kartoffelstampf	12,90	7
13.	Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen & Kartoffeln	12,90	1,7,9
14.	Kartoffelgratin mit Spinat & Hirtenkäse	12,90	7
15.	Zucchini gefüllt mit Soja, Ratatouille Gemüse und Reis	12,90	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 Queens-landnuss); 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

