

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Gebratene Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, Ofengemüse und Reis	9,90	7
2.	Spaghetti Bolognese aus Rinderhackfleisch mit geriebenem Parmesan	9,90	1,7,9
3.	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln und Remoulade	9,90	1,3,7
4.	Seelachsfilet mit Spinat-Feta-Kruste, Salzkartoffeln und Gurkensalat	9,90	4,7
5.	Zucchini gefüllt mit Rinderhackfleisch, Ratatouille-Gemüse und Gnocchi	9,90	1,3,7
6.	Schweinegeschnetztes mit Spätzle	9,90	1,3,7
7.	Farfalle mit sautierten Putenstreifen, Champignonrahm und frischen Lauchzwiebeln	9,90	1,7
<b>GERICHT (VEGETARISCH)</b>			
10.	Spätzle-Spinatauflauf mit Käsesauce	8,90	1,3,7
11.	Pasta mit frischem Brokkoli in cremiger Sauce mit gerösteten Mandeln und Parmesan	8,90	1,7,8
12.	Veganes Wirsing-Curry mit roten Linsen und Kokosmilch dazu Duftreis	8,90	
13.	Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln und Aubergine	8,90	3,7
14.	Enchiladas mit Chili sin Carne Gefüllt und Käse überbacken	8,90	1,7
15.	Mini Falafel mit Tomaten-Dip, Zucchini-gemüse und Reis	8,90	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

