



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

