

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Cremige Pasta mit Putenstreifen, Zucchini und Kirschtomaten dazu Parmesan	12,90	1,7
2.	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison, Röstkartoffeln & Kräuterquark	12,90	1,3,7
3.	Rinderfrikadellen, grüne Bohnen und Kartoffelstampf	12,90	1,3,7,9,10
4.	Rotbarschfilet, Ratatouille Gemüse und Wildreis	12,90	1,4
5.	Gebratene Hähnchenbrust, Paprika-Sahne-Sauce und Reis	12,90	7
6.	Spaghetti Bolognese mit Parmesan	12,90	1,7,9
7.	Hähnchen-Kartoffel-Brokkoli Auflauf	12,90	1,7
8.	Klassisches Bauernfrühstück, Speckwürfel, Gewürzgurke, Rote Bete	12,90	1,3,7
	GERICHT (VEGETARISCH)		
9.	Risi-Bisi-Pfanne Reis mit Brokkoli, Karotten und Erbsen dazu Curry-Dip	11,90	7
10.	Enchiladas gefüllt mit Spinat & Ricotta	11,90	1,7
11.	Pasta Arrabiata mit frischem Basilikum und Parmesan	11,90	1,7
12.	Vegetarische Bratwurst, Erbsen und Möhren in Rahm und Kartoffelstampf	11,90	7
13.	Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen & Kartoffeln	11,90	1,7,9
14.	Kartoffelgratin mit Spinat und Hirtenkäse	11,90	7
15.	Zucchini gefüllt mit Soja, Ratatouille Gemüse und Reis	11,90	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

