

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Königsberger Klopse in cremiger Sauce mit Kapern & Salzkartoffeln	10,90	1,7
2.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Champignons dazu Langkornreis	10,90	1,7
3.	Indisches Butter-Chicken mit Basmatireis	10,90	7,8,
4.	Seelachsstücke in Buttermilch-Dill-sauce auf Bandnudeln	10,90	1,3,4,7
5.	Schweinefleischgeschnetzeltes in cremiger Sauce dazu Spätzle	10,90	1,3,7
6.	Gebratene Hähnchenbrust, Ratatouille Gemüse und Gnocchi	10,90	1,3,7
7.	Rinderhackbällchen in Tomatensauce mit Pasta	10,90	1,3,7,9,10
8.	Rotes Curry mit Schweinefleisch und Mango dazu Basmatireis	10,90	1,9
GERICHT (VEGETARISCH)			
10.	Gemüsebolognese aus roten Linsen mit Pasta	9,90	1,3,7
11.	Süßkartoffel-Curry & Langkornreis	9,90	1,7
12.	Vegetarische Bratwurst, Rahm Wirsing und Kartoffelpüree	9,90	1,3,7
13.	Kichererbsenmasala in würziger Kokosmilch-Tomaten-Sauce und Reis	9,90	1
14.	Bandnudeln mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und Parmesan	9,90	1,3,7
15.	Gemüseschnitzel, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree	9,90	1,3,7

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

