

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Paniertes Schweineschnitzel, Spiegelei, Bratkartoffeln und Remoulade	10,90	1,3,7,8
2.	Bandnudeln mit Hähnchenstreifen, Champignonrahmsauce und Lauchzwiebeln	10,90	1,7,8
3.	Hähnchenbrust, gebratener Kürbis, Drillinge und Kräuterpesto	10,90	7,8,9
4.	Gebratene Lachswürfel, Blattspinat, Salzkartoffeln und Senfsauce	10,90	4,7,10
5.	Pasta „Greaseballs“ ( mit Rinderhackbällchen)	10,90	1,3,7,9,10
6.	Chili con Carne mit Langkornreis	10,90	7
7.	Leberkäse, Kartoffelsalat, Bretzel und süßen Senf	10,90	1,7,9
8.	Putenschnitzel, Paprikasauce und Röstkartoffeln	10,90	1,3,7,9,10

## GERICHT (VEGETARISCH)

10.	Tagliatelle mit gebratenen Kürbiswürfel und Kürbissauce	9,90	1,3,7
11.	BIO Eieromelette mit Gemüse, Kopfsalat und Kräuterdip	9,90	3,7
12.	Pasta Verdura mit frischen Kräutern und Parmesan	9,90	1,7
13.	Blumenkohl-Käse-Medaillons, Buttergemüse und Kartoffelpüree	9,90	1,7
14.	Spinat-Ricotta-Tortelloni mit jungem Gemüse in Sahnese	9,90	1,3,7,9
15.	Kürbis-Kartoffel-Auflauf mit Hirtenkäse und Kürbiskerne	9,90	3,7,8
16.	Gebratener Rosenkohl mit Belugalinsen, Kirschtomaten und Kräuterquark	9,90	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