

Menü

Öffnungszeiten (Mo-Fr) von 11.30 Uhr bis 13.00 Uhr

MONTAG (07.09.26)

Menü 1 - [a1,c,g,i]

Spaghetti mit Rinderbolognese und
Parmesankäse

11,40

Menü 2 - [a1,c,g,i]

Spaghetti Aglio-Olio mit Zucchiniastreifen

10,00

Tagesangebot

Schwein/Hähnchen Cordon Bleu mit
Pommes Frites

12,00

DIENSTAG (08.09.26)

Menü 1 - [a1,c,g]

Überbackene Bauernrösti mit Schinken,
Käse und Ei

11,40

Menü 2 - [a1,c,f,g,i]

Gefüllter Pfannkuchen mit Gemüse-
Pilzragout, Salat vom Büffet

10,00

Tagesangebot

Spontanmenü

DONNERSTAG 10.09.26)

Menü 1 - [a1,c,g,i]

Schweinerückensteak “ Strintberg” mit
Kartoffelgratin

11,40

Menü 2 - [a1,c,g,i]

Gemüselasagne mit Mozzarella
gratiniert

10,00

Tagesangebot

Spontanmenü

FREITAG (11.09.26)

Menü 1 - [a1,c,d,g]

Paniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln
und Remouladensauce

11,40

Menü 2 - [c,g]

Champignonrisotto mit gebratener
Zucchini

10,00

Tagesangebot

Currywurst (Schwein) mit Pommes
Frites

8,80

TÄGLICH FRISCH ERHÄLTlich

Kleine Salatschale - **4,00**

Große Salatschale - **7,20**

Beilagen Salat (nur bei Menü1 und 2) - **1,80**

Kuchen - **3,00**

Dessert - **3,00**

In den gekennzeichneten Speisen sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide: Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5, Kamut a6; b Krebstiere; c Eier; d Fisch; e Erdnüsse; f Soja; g Milch/Laktose; h Schalenfrüchte: Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3; Cashew-Nüsse h4, Pekanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamia-Nüsse h8, Queensland-Nüsse h9; i Sellerie; j Senf; k Sesam; l Schwefeldioxid (weniger als 10mg/kg als SO2); m Lupinen, n Weichtiere

