



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagsmenüs

Woche: 12 20. März bis 25. März 2023

<u>Montag</u>	I	Tranchen vom Cuscino-Fleisch vom Schwein mit Jus, Champignons und Rosmarinkartoffeln a), b), e), 1), 4), 5), 6)	8,90 €
	II	Penne an Thunfischsauce mit Oliven und Kirschtomaten a), b), e), h), 5), 6), 7)	6,40 €
<u>Dienstag</u>	I	Paniertes Schweineschnitzel mit Jus und Kartoffelrösti a), b), e), 1), 5), 6)	7,90 €
	II	Hörnchennudeln an Currysauce mit Asiagemüse a), b), e), 1), 5)	5,90 €
<u>Mittwoch</u>	I	Gebratene Hähnchenbrust an Zwiebelsauce mit Kaisergemüse und Reis a), e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II	Tiroler Käsespätzle an Sahnesauce mit Lauch, Röstzwiebel und Raspelkäse a), b), e), 3), 5),	6,40 €
<u>Donnerstag</u>	I	Parmesanschnitzel vom Schwein an Tomatensauce und Spiralnudeln a), b), e), 5)	8,90 €
	II	Pilzragout mit Champignons und Austerpilzen und hausgemachte Maultaschen a), b), e), 4), 5), 6)	6,90 €
<u>Freitag</u>	I	Königsberger Klopse an Kapernsauce mit Risi-Bisi a), b), c), 5), 6)	8,90 €
	II	Badische Kartoffelsuppe mit Apfelkühle a), b), e), 5)	5,90 €
<u>Dessert der Woche</u>		Mousse au chocolate a)	2,90 €

Allergene

- a) Milch / Käse
- b) Eier
- c) Sellerie
- d) Senf
- e) glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- f) Schalenfrüchte
- g) Sesam
- h) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i) Sojabohnen

Zusatzstoffe

- 1) „mit Farbstoff“
- 2) „mit Konservierungsstoff“
- 3) „mit Nitritpökelsalz“
- 4) „mit Antioxidationsmittel“
- 5) „mit Geschmacksverstärker“
- 6) „geschwefelt“
- 7) „geschwärzt“