



Tel. 03583/796611

# Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
19.08.-23.08.	I	Krautnudeln <i>a c</i> mit jungem Spitzkohl und Jagdwurststreifen  5,50 €	Grißbrey <i>a g</i> mit brauner Butter <i>g</i> und Zimtucker Apfelkompott  5,00 €	Jägerschnitzel <i>a c</i> Mauke <i>g</i> Rohkost  6,10 €	Linseneintopf <i>k</i> mit gebratener Wurst, Brot <i>a</i> Wackelpudding <i>a</i> mit Vanillesoße <i>a g</i>  5,50 €	Gebratenes Fischfilet <i>d</i> (mehliert) <i>a</i> Senfsoße <i>a m</i> Petersilienkartoffeln  6,20 €
	II	Chili con carne mit Ciabatta <i>a</i> und amerik. Krautsalat  6,10 €	Leberwurstfülle <i>a</i> mit Mauke <i>g</i> und Sauerkraut  6,10 €	Mauke <i>g</i> mit Rahmspinat <i>g</i> und Rührei <i>c g</i>  5,50 €	Lungenhaschee mit Mauke <i>g</i> Rohkost  6,10 €	Wurstgulasch Mauke <i>g</i> Tomatensalat  6,10 €
26.08.-30.08.	I	Spirelli <i>a c</i> orient. Tomatensoße mit roten Linsen <i>k</i> Reibekäse <i>g</i>  5,50 €	Eierragout <i>a c k</i> mit Petersilienkartoffeln Apfel-Möhrenrohkost  5,50 €	Schweinegulasch hausgemachte Semmelknödel <i>a c g</i> Bohngemüse  6,20 €	Nudelsuppe <i>a c k</i> mit Eierstich <i>c g</i> Brot <i>a</i> Quarkspeise <i>g</i>  5,50 €	Paniertes Fischfilet <i>a c d</i> Couscous <i>a</i> Tomaten-Zucchini-ragout  6,20 €
	II	Bratbockwurst mit Letscho Mauke <i>g</i>  6,10 €	Boulette <i>a c m</i> mit Schwarzbier-Zwiebelsoße Petersilienkartoffeln Möhrenrohkost  6,10 €	Gebratene Nudeln <i>a c g</i> mit Jagdwurst und Kraut  5,50 €	Junge Pellkartoffeln mit Matjesvariante  6,20 €	Bratwurst mit Currysoße und Reis  6,10 €

Bitte beachten Sie, das beim Verzehr im Geschäft auf Grund der Mehrwertsteuererhöhung von 7% auf 19% ein Aufschlag berechnet wird.

bitte wenden

Allergene: a=Getreide b=Schalentiere c=Ei d=Fisch e=Erdnuß f=Sojabohne g=Milch h=Schalenfrüchte/Nüsse  
k=Sellerie l=Sesam m=Senf n=Lupinen o=Weichtiere

Trotz aller Sorgfalt ist es möglich, das sich Spuren o. g. Allergene im Essen befinden ohne dekariert zu sein.