

	Montag 14.9.2020	Dienstag 15.9.2020	Mittwoch 16.9.2020	Donnerstag 17.9.2020	Freitag 18.9.2020	Samstag 19.9.2020	Sonntag 20.9.2020
Menü 1	 Kasselerbraten ² Zwiebelsoße Kartoffelstampf ^G Sauerkraut ²	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße Spätzle ^{Aa, C} Tomaten-Gurkensalat ³	 Hirse-Thymian Bratling ^{3, Aa,} ^{Ac, C, F, G, I, M} Gemüsejus ¹ Kartoffeln Blumenkohlgemüse ^G	 Apfelpfannkuchen ^{Aa, C, G} Vanillesoße ^G	 Gebackenes Schollenfilet ^{Aa, D} Remouladensoße ^{1, 2, 9, Aa, C, G, J} schwäbischer Kartoffelsalat ^{3, J} Endiviensalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	 Hühnersuppen-Eintopf mit Reis ¹	 Gekochte Rinderbrust ¹ Meerrettichsoße ^{3, G} Kartoffeln Rote Bete Salat ^{1, 3}
Menü 2	 Chili sin Carne ^{Ae} Kräuterdipp ^{3, G} Kurkumareis	 Ravioli ^{Aa, G} Tomatensoße ^{1, 3} geriebener Hartkäse ^G Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette ³	 Gemüse-Getreidepfanne ³ Kräuterdipp ^{3, G} Sesamdrillinge ^K	 Gebratene Sesamdrillinge ^K Kräuterquark ^{3, G} Chinakohl-Möhren-Mais- Salat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	 Zwei Brokkoli-Kartoffel-Rösti ^{Ad, G} Kräuterdipp ^{3, G} Möhren-Kohlrabigemüse	 Minestrone ^{Aa, I} Polentaknöpfe Einlage ^{Aa, C, G}	 Sellerie-Schnitzel ^{Aa, Ac, C, F, I, M} Kräutersoße ^{3, G, I} Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost ³
Dessert	Joghurtspeise mit Walnuss und Honig ^{G, Hc}	Obst der Saison	Grießpudding ^{Aa, G}	Apfelkompott ³	Quarkspeise mit Pfirsichkompott ^G	Rebional Rüblikuchen ^{3, Aa, C, Ha}	Karamellpudding ^{3, G}

		Preise / Anzahl Portionen		
		1	ab 5	ab 10
Erwachsene	Fleischgericht	7,00 €	6,60 €	6,55 €
	Vegetarisch	6,25 €	5,85 €	5,80 €
Kinder	Fleischgericht	6,05 €	5,65 €	5,60 €
	Vegetarisch	5,30 €	4,90 €	4,85 €
Senioren	Fleischgericht	6,25 €	5,85 €	5,80 €
	Vegetarisch	5,50 €	5,05 €	5,00 €
Alle Kunden	Dessert	0,30 €		

Aufpreis Lieferung: bis 5 km 5,00 € / bis 10 km 10,00 €. Alle Preise verstehen sich brutto inkl. 5% Umsatzsteuer. Bezahlung ausschließlich per Rechnung.

Legenden zur Deklaration der Lebensmittel:

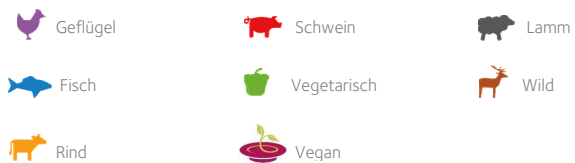
Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel oder bei mehreren mit Süßung
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

- | | | | |
|----------------------------|--------------|---------------------------------|------------------------------|
| A Glutenhaltiges Getreide: | B Krebstiere | H Schalenfrüchte: | I Sellerie |
| Aa Weizen | C Eier | Ha Mandel | J Senf |
| Ab Roggen | D Fisch | Hb Haselnuss | K Sesamsamen |
| Ac Gerste | E Erdnüsse | Hc Walnuss | L Schwefeldioxid und Sulfite |
| Ad Hafer | F Soja | Hd Cashewnuss | M Lupine |
| Ae Dinkel | G Milch | He Pecannuss | N Weichtiere |
| Af Kamut | | Hf Paranuss | |
| | | Hg Pistazie | |
| | | Hh Macadamianuss/Queenslandnuss | |

Piktogramme:



Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Allergenen enthalten.