


01.07. – 06.07.2024


Wochenspezial von 11:00-14:00 Uhr

Bunter Gemüseteller^{I,J,G} mit Grilltomate dazu
Kräuterreis und Tomatensoße¹⁰  8,99 €

Frühstück bis 11 Uhr


"Handwerker-Frühstück" 3 Brötchen^{Aa,Ab} 6 Teile nach
Wahl, 1 Rührei^{G,C} mit Speck^{2,3,4,5,9} und 1 Heißgetränk nach
Wahl 6,90 €

Mittagsgerichte von 11:00-14:00 Uhr

Montag	"Dreierlei Salatteller" bestehend aus Eiersalat ^{C,G,I,J} Wurstsalat ^{G,I,J,2,3,4,9} Nudelsalat ^{Aa,G,I,J} dazu Bratkartoffeln 8,99 €
Dienstag	Dänische Möhren-Pfanne ^{I,J,G} mit Blauschimmelkäse, ^G Kartoffeln, Creme fraîche ^G und Schnittlauch  8,99 €
Mittwoch	"Finnischen" Makkaroni-Auflauf ^{I,J,G,C} mit Hackfleisch, Eier, Erbsen dazu 1 Beilagensalat 8,99 €
Donnerstag	"Portugiesisches" Hähnchen ^{I,J} aus dem Ofen mit Kartoffelwürfeln und Reis 9,99 €
Freitag	Seelachsfilet ^D mit Reis in Dill-Curry- Honigsoße ^G 9,99 €
Samstag	Couscous mit Lammfleisch, Kichererbsen, Merguez und Hähnchenschenkel ^{I,J,Rotwein} 10,99 €

Weitere Angebote:

Belegte Baguette Brötchen verschiedene Sorten	4,99 €
Wurstgulasch in würziger Paprikasoße ^{I,J,10} mit Pommes frites	7,25 €
1 Stück Kuchen nach Wahl und 1 Heißgetränk nach Wahl	5,50 €

 vegetarische Gerichte

Allergene und Zusatzstoffe:

A. glutenhaltiges Getreide: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae Dinkel; B. Krebstiere; C. Eier; D. Fisch; E. Erdnüsse; F. Soja; G. Milch; H. Schalenfrüchte: Ha Mandeln, Hb Haselnüsse, Hc Walnüsse, Hd Cashewnüsse, He Pecannüsse, Hf Paranüsse, Hg Pistazien; I. Sellerie; J. Senf; K. Sesam; L. Schwefeldioxid; M. Lupinen; N. Weichtiere
1. mit Farbstoff: 1a kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz; 4. mit Antioxidationsmittel; 5. mit Geschmacksverstärker; 6. Geschwefelt; 7. Geschwärzt; 8. Gewachst; 9. mit Phosphat; 10. mit Süßungsmitteln; 11. Koffeinhaltig; 12. Chininhaltig; 13. enthält eine Phenylalaninquelle