

15.07. – 20.07.2024


Wochenspezial von 11:00-14:00 Uhr

Leber vom Schwein^{A.Aa.} mit geschmorten Zwiebeln
dazu Kartoffelpüree^{G.I.2} und Rotkrautsalat² **8,99 €**

Frühstück bis 11 Uhr


Rührei mit Schinken^{C.2.3} dazu eine Bäckerschrippe^{A.Aa.2} ein
Stk.Butter^G und eine Tasse Kaffee¹¹ **7,99 €**

Mittagsgerichte von 11:00-14:00 Uhr

Montag	Gemüsefritatta ^{A.Aa.G.C.I.2} dazu Beilagensalat ^{G.2} 	7,99 €
Dienstag	Hausgemachte Frikadelle ^{A.Aa.G.I.2} mit Petersilienkartoffeln ² und Kohlrabigemüse- Erbsengemüse ^{A.Aa.G.I.2}	9,99 €
Mittwoch	Gedünsteter Seelachs mit Senf-Dillsoße ^{A.Aa.G.I.J.2} Kartoffelpüree ^{G.I.2.} dazu Gurkensalat	9,99 €
Donnerstag	Schnitzel vom Schwein ^{A.Aa.C.G.2} mit Tomate und Käse ^G überbacken dazu Pommes Frites	10,99 €
Freitag	Königsberger Klopse ^{Aa.G.2} mit Petersilienkartoffeln ² und Rote Beete Salat ¹⁰	9,99 €
Samstag	Ungarischer Gulasch vom Schwein ^{A.Aa.I.2} mit Thüringer Klößen ² und Paprika-Weißkrautsalat ^{2.10}	13,99 €

Weitere Angebote:

Fleischkäse mit Brötchen ^{A.Aa.2.3}	3,85 €
Thüringer Bratwurst mit Brötchen ^{A.Aa.2.3}	3,65 €
Soljanka ^{A.Aa.G.C.I.J.2.3}	3,85 €
Pizzafleischkäse mit Brötchen ^{A.Aa.G.I.2.3}	4,20 €
1/2 Hähnchen ^{1.2}	7,40 €

 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