

Wechselnder Mittagstisch

Mittwoch 16. März 2022 bis Freitag 18. März 2022, jeweils von 12 bis 14 Uhr

Mittwoch, 16. März 2022

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 321 | Rahmspinat mit Salzkartoffeln und 2 Spiegeleiern, dazu Gurkensalat |   | 12.50 |
| 322 | Rahmspinat mit Salzkartoffeln und 2 Spiegeleiern, dazu Gurkensalat |   | 12.50 |

Donnerstag, 17. März 2022

- | | | | |
|-----|---|---|-------|
| 421 | Fleischküchle auf Erbsen – Karottengemüse mit Kartoffelstampf und kräftiger Sauce |    | 10.50 |
| 422 | Gemüseküchle auf Erbsen – Karottengemüse mit Kartoffelstampf und Kräuter - Sauce |    | 10.50 |

Freitag, 18. März 2022

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 521 | Backfisch vom Kabeljau mit Bratkartoffeln und Remouladensauce |   | 10.50 |
| 522 | Gebackenes Gemüse im Tempuramantel auf Gemüsecurry mit Sesamreis |  | 10.50 |

Pro Tisch erhalten Sie eine Flasche Wasser Gratis!

Darüberhinaus dürfen Sie wechselnde kulinarische Überraschungen erwarten, die nicht auf der Karte stehen.
Sie leiden an Nahrungsunverträglichkeiten oder haben Sonderwünsche? Sprechen Sie mit unserem Service-Personal!

Alle Preise in Euro | Änderungen vorbehalten | Beachten Sie bitte unser Hinweisblatt zu Allergenen und Zusatzstoffen!
Soweit nicht anders gekennzeichnet, stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen

Anmerkung zur Allergenkennzeichnung

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unsere Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten müssen immer angegeben werden. Zur Kennzeichnung der betreffenden Zutaten verwenden wir die nachfolgend erläuterten Symbole, ggf. ergänzt durch Ziffern, soweit sich namentlich zu nennende Zusatzbezeichnungen nicht aus der Menü- oder Getränkebeschreibung ergeben.

Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

Die 14 häufigsten Nahrungsmittelallergene im Überblick

 Glutenhaltiges Getreide (Weizen ¹, Roggen ², Gerste ³, Hafer ⁴, Dinkel ⁵, Kamut ⁶, Hybridstämme ⁷)

 Krebstiere  Eier  Fisch  Erdnüsse  Soja

 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

 Schalenfrüchte (Mandel ¹, Haselnuss ², Walnuss ³, Cashew ⁴, Pecannuss ⁵, Paranuss ⁶, Pistazie ⁷, Macadamianuss ⁸ und Queenslandnuss ⁹)

 Sellerie  Senf  Sesamsamen

 SO₂ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

 Lupinen  Weichtiere

Zusatzstoffe

In unserer Bio Küche werden keine deklarierungspflichtige Zusatzstoffe oder Konservierungstoffe verwendet!

Alle Preise in Euro | Änderungen vorbehalten | Beachten Sie bitte unser Hinweisblatt zu Allergenen und Zusatzstoffen!
Soweit nicht anders gekennzeichnet, stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003