



Wechselnder Mittagstisch

Mittwoch 21. Juli bis Samstag 24. Juli, jeweils von 12 bis 14 Uhr



Mittwoch, 21. Juli 2021

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 321 | Schweinerückensteak vom Albschwein mit Champignonrahmsauce und Spätzle |  | 10.50 |
| 322 | Kichererbsen-Gemüse-Pfanne mit Kokos und braunem Thai Basmati (vegan) | | 10.50 |

Donnerstag, 22. Juli 2021

- | | | | |
|-----|---|---|-------|
| 421 | Geschnetzeltes vom Albrind mit feinem Wurzelgemüse und grünem Pfeffer |  | 10.50 |
| 422 | Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Spiegelei |  | 10.50 |

Freitag, 23. Juli 2021

- | | | | |
|-----|---|---|-------|
| 521 | Backfisch vom Seelachsfilet (Wildfang) mit Remouladensauce und Salzkartoffeln |  | 10.50 |
| 522 | Pellkartoffeln mit Kräuterquark |  | 10.50 |

Samstag, 24. Juli 2021

- | | | | |
|-----|----------------------------------|---|-------|
| 621 | Quiche Lorraine mit Blattsalaten |  | 10.50 |
| 622 | Gemüse-Quiche mit Blattsalaten |  | 10.50 |

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