

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Soljanka  4,10 €	Erbsencremesuppe  4,10 €	Grüner Bohneneintopf mit Rauchfleisch  4,10 €	Sauerkrautsuppe mit Kartoffel und Speck   4,10 €	Kartoffel Gemüseintopf vegetarisch   4,10 €
Der Klassiker	Texanische Schweinefleischpfanne mit Bohnen und Speck an Langkornreis  7,60 €	Grillhähnchenkeule mit Kartoffel Wedges und Möhrensalat anbei BBQ Sauce  8,80 €	knuspriges Schweineschnitzel mit Letschogemüse und Salzkartoffeln  8,50 €	geschnetzeltes vom Huhn in süß- sauer Sauce, Gemüse und Langkornreis  7,60 €	Backfisch mit Gurkensalat und Kartoffel Püree  8,90 €
Snack & Weg	Spätzle Pfanne mit Gemüse  6,80 €	Reispfanne mit Gemüse Curry und Kokos  6,50 €	Raviolini Verdura mit Paprika- Tomatengemüse und Gehobelten Parmesan   7,40 €	Gemüse-Kartoffelwedges Pfanne   6,50 €	Nudel Brokkolli Gratin mit Käsekruste und Tomatensauce  6,00 €

Täglich wechselnde Desserts im Restaurant erhältlich.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie an der Ausgabe.  
Änderungen vorbehalten.

 = vegan  = vegetarisch  = Schwein  = Rind  = Geflügel  = Fisch



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

## Our offer from 13.05. - 17.05.2024

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Suppen - topf	Soljanka  €4.10	Pea soup  €4.10	Green bean stew with smoked meat  €4.10	Sauerkraut soup with potatoes and bacon   €4.10	Potato vegetable stew vegetarian   €4.10
Der Klassiker	Texan pork stir-fry with beans and bacon on long grain rice  €7.60	Grilled chicken leg with potato wedges and carrot salad with BBQ sauce  €8.80	crispy pork schnitzel with letcho vegetables and boiled potatoes  €8.50	Sliced chicken in sweet and sour sauce, vegetables and long grain rice  €7.60	Fried fish with cucumber salad and mashed potatoes  €8.90
Snack & Weg	Spätzle pan with vegetables  €6.80	Rice pan with vegetable curry and coconut  €6.50	Raviolini Verdura with peppers, tomatoes and shaved parmesan   €7.40	Vegetable-potato wedges pan   €6.50	Pasta Broccoli Gratin with Cheese Crust and Tomato Sauce  €6.00

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Soljanka	Erbsencremesuppe	Grüner Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Sauerkrautsuppe mit Kartoffel und Speck	Kartoffel Gemüseintopf vegetarisch
	1, 2, 4, 5, 6, 12, 26	4, 24, 26, 18a	1, 2	1, 2, 9, 24, 26	26
	KJ 586 gesFs 3,0 g Bst 1,0 g Kcal 140 KH 12,5 g E 6,8 g F 6,7 g Zucker 9,3 g Salz 7,2 g	KJ 853 gesFs 3,6 g Bst 6,0 g Kcal 203 KH 24,0 g E 9,3 g F 6,4 g Zucker 6,9 g Salz 4,7 g	KJ 666 gesFs 1,0 g Bst 5,9 g Kcal 159 KH 17,3 g E 13,4 g F 2,8 g Zucker 5,6 g Salz 7,5 g	KJ 874 gesFs 2,6 g Bst 4,1 g Kcal 208 KH 21,3 g E 6,6 g F 9,4 g Zucker 4,7 g Salz 4,3 g	KJ 1.013 gesFs 1,0 g Bst 9,0 g Kcal 242 KH 27,8 g E 6,4 g F 10,3 g Zucker 8,2 g Salz 2,1 g
Der Klassiker	Texanische Schweinefleischpfanne mit Bohnen und Speck an Langkomreis	Grillhähnchenkeule mit Kartoffel Wedges und Möhrensalat anbei BBQ Sauce	knuspriges Schweineschnitzel mit Letschogemüse und Salzkartoffeln	geschnetzeltes vom Huhn in süß- sauer Sauce, Gemüse und Langkomreis	Backfisch mit Gurkensalat und Kartoffel Püree
	1, 2	1, 2, 10, 23, 29, 18a	20, 18a	1, 19	1, 2, 20, 21, 24, 27, 18a
	KJ 3.644 gesFs 14,1 g Bst 3,8 g Kcal 871 KH 85,8 g E 37,1 g F 41,8 g Zucker 10,2 g Salz 6,5 g	KJ 4.020 gesFs 12,9 g Bst 6,5 g Kcal 961 KH 72,8 g E 39,8 g F 55,3 g Zucker 23,8 g Salz 7,1 g	KJ 2.433 gesFs 1,8 g Bst 4,8 g Kcal 581 KH 77,5 g E 33,2 g F 14,7 g Zucker 12,1 g Salz 6,0 g	KJ 2.466 gesFs 1,5 g Bst 4,2 g Kcal 589 KH 87,2 g E 35,7 g F 10,3 g Zucker 14,7 g Salz 3,7 g	KJ 2.758 gesFs 9,5 g Bst 7,6 g Kcal 659 KH 59,6 g E 27,3 g F 33,7 g Zucker 13,2 g Salz 5,1 g
Snack & Weg	Spätzle Pfanne mit Gemüse	Reispfanne mit Gemüse Curry und Kokos	Raviolini Verdura mit Paprika- Tomatengemüse und Gehobelten Parmesan	Gemüse-Kartoffelwedges Pfanne	Nudel Brokkoli Gratin mit Käsekruste und Tomatensauce
	20, 18a	24	4, 20, 24, 18a		4, 24, 18a
	KJ 2.756 gesFs 3,3 g Bst 6,6 g Kcal 658 KH 82,5 g E 18,9 g F 27,6 g Zucker 11,0 g Salz 4,8 g	KJ 2.395 gesFs 13,8 g Bst 5,3 g Kcal 572 KH 67,4 g E 8,9 g F 29,6 g Zucker 8,2 g Salz 3,2 g	KJ 3.127 gesFs 11,1 g Bst 8,3 g Kcal 747 KH 76,8 g E 24,4 g F 36,5 g Zucker 11,5 g Salz 9,2 g	KJ 1.327 gesFs 0,5 g Bst 7,8 g Kcal 317 KH 44,9 g E 10,7 g F 8,5 g Zucker 9,1 g Salz 3,8 g	KJ 2.590 gesFs 12,6 g Bst 4,6 g Kcal 619 KH 74,1 g E 24,9 g F 23,9 g Zucker 12,2 g Salz 9,2 g

**Deklarationspflichtige Allergene**

18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 23. Soja; 24. Milch; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfit;

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe**

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n); 9. gewachst; 10. geschwefelt; 12. mit Phosphat;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

**Kürzel der Nährwerte**

KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; ges.Fs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Änderungen vorbehalten.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Soljanka	Erbsencremesuppe	Grüner Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Sauerkrautsuppe mit Kartoffel und Speck	Kartoffel Gemüseintopf vegetarisch
	1, 2, 4, 5, 6, 12, 26	4, 24, 26, 18a	1, 2	1, 2, 9, 24, 26	26
	KJ 142 gesFs 0,7 g Bst 0,3 g Kcal 33 KH 3,0 g E 1,6 g F 1,6 g Zucker 2,2 g Salz 1,7 g	KJ 192 gesFs 0,8 g Bst 1,4 g Kcal 45 KH 5,4 g E 2,1 g F 1,4 g Zucker 1,5 g Salz 1,1 g	KJ 145 gesFs 0,2 g Bst 1,3 g Kcal 34 KH 3,8 g E 2,9 g F 0,6 g Zucker 1,2 g Salz 1,6 g	KJ 190 gesFs 0,6 g Bst 0,9 g Kcal 45 KH 4,7 g E 1,4 g F 2,1 g Zucker 1,0 g Salz 0,9 g	KJ 235 gesFs 0,2 g Bst 2,1 g Kcal 56 KH 6,5 g E 1,5 g F 2,4 g Zucker 1,9 g Salz 0,5 g
Der Klassiker	Texanische Schweinefleischpfanne mit Bohnen und Speck an Langkomreis	Grillhähnchenkeule mit Kartoffel Wedges und Möhrensalat anbei BBQ Sauce	knuspriges Schweineschnitzel mit Letschogemüse und Salzkartoffeln	geschnetzeltes vom Huhn in süß- sauer Sauce, Gemüse und Langkomreis	Backfisch mit Gurkensalat und Kartoffel Püree
	1, 2	1, 2, 10, 23, 29, 18a	20, 18a	1, 19	1, 2, 20, 21, 24, 27, 18a
	KJ 662 gesFs 2,6 g Bst 0,7 g Kcal 158 KH 15,6 g E 6,7 g F 7,6 g Zucker 1,8 g Salz 1,2 g	KJ 598 gesFs 1,9 g Bst 1,0 g Kcal 142 KH 10,8 g E 5,9 g F 8,2 g Zucker 3,5 g Salz 1,1 g	KJ 428 gesFs 0,3 g Bst 0,9 g Kcal 102 KH 13,7 g E 5,8 g F 2,6 g Zucker 2,1 g Salz 1,1 g	KJ 493 gesFs 0,3 g Bst 0,8 g Kcal 117 KH 17,4 g E 7,1 g F 2,1 g Zucker 2,9 g Salz 0,7 g	KJ 580 gesFs 2,0 g Bst 1,6 g Kcal 138 KH 12,5 g E 5,7 g F 7,1 g Zucker 2,8 g Salz 1,1 g
Snack & Weg	Spätzle Pfanne mit Gemüse	Reispfanne mit Gemüse Curry und Kokos	Raviolini Verdura mit Paprika- Tomatengemüse und Gehobelten Parmesan	Gemüse-Kartoffelwedges Pfanne	Nudel Brokkoli Gratin mit Käsekruste und Tomatensauce
	20, 18a	24	4, 20, 24, 18a		4, 24, 18a
	KJ 612 gesFs 0,7 g Bst 1,5 g Kcal 146 KH 18,3 g E 4,2 g F 6,1 g Zucker 2,4 g Salz 1,1 g	KJ 532 gesFs 3,1 g Bst 1,2 g Kcal 127 KH 15,0 g E 2,0 g F 6,6 g Zucker 1,8 g Salz 0,7 g	KJ 665 gesFs 2,4 g Bst 1,8 g Kcal 158 KH 16,3 g E 5,2 g F 7,8 g Zucker 2,5 g Salz 2,0 g	KJ 294 gesFs 0,1 g Bst 1,7 g Kcal 70 KH 10,0 g E 2,4 g F 1,9 g Zucker 2,0 g Salz 0,8 g	KJ 511 gesFs 2,5 g Bst 0,9 g Kcal 122 KH 14,6 g E 4,9 g F 4,7 g Zucker 2,4 g Salz 1,8 g

**Deklarationspflichtige Allergene**

18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 23. Soja; 24. Milch; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfite;

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe**

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n); 9. gewachst; 10. geschwefelt; 12. mit Phosphat;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

**Kürzel der Nährwerte**

KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; ges.Fs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Nährwertkennzeichnung je 100 g oder je 100 ml zubereitetes Produkt.

Änderungen vorbehalten.

