

Unsere Speisekarte

Das Menü 2 ist grundsätzlich **vegetarisch**.

Zu jedem Menü wird ein **Dessert** gereicht.

Tägliche Zusatzangebote: "**Salatteller hausgemacht**"

(Unsere **Salate** werden tagesaktuell bei uns im Hause frisch zubereitet.)

-
- Mo. 16.04.**
- Menü 1:** **Nürnberger Bratwurst^S:** 5 kleine Bratwürstchen mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Bayrisch Kraut **a, c, g**
- Menü 2:** **Reispfanne^V:** gebratener Reis mit Chinagemüse, dazu Zucchini-schnitzel **a, c, f, g**
- Menü 3:** **Hähnchenbrust^G:** mit Tomate-Mozzarella an Paprikarahm, dazu Butternudeln, kleiner Salat vom Büffet **⁹, a, c, g**
- Di. 17.04.**
- Menü 1:** **Erseneintopf^S:** mit Rauchend und Brötchen **⁸, a, c, g, l, m**
- Menü 2:** **Ragout^V:** Karotten-Kohlrabi-Ragout mit Schwenkkartoffeln **a, c, g**
- Menü 3:** **Schnitzel^S:** Schweineschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Brat-kartoffeln **a, c, g**
- Mi. 18.04.**
- Menü 1:** **Currywurst^S:** an Tomatencurrysoße mit Wedges, dazu Picknicksa-lat
- Menü 2:** **Pilzragout^V:** Kartoffelklöße mit Petersiliensoße und Pilzragout
- Do. 19.04. P I Z Z A T A G**
- Fr. 20.04.**
- Menü 1:** **Sahneschnitzel^S:** Schnitzel überbacken mit Kochschinken, Cham-pignons und Käse, dazu Röstitaler und kleiner Salat vom Büffet **a, c, g**
- Menü 2:** **Auflauf^V:** Nudeln mit Pilzen, Möhren und Erbsen in Sahnesoße mit Käse überbacken, dazu Rotkohlsalat **a, c, g**

Zusatzstoffe/Hinweise:

¹ mit Farbstoff

² mit Konservierungsmittel

³ mit Antioxidationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker

⁵ geschwefelt

⁶ geschwärzt

⁷ gewachst

⁸ mit Phosphat

⁹ enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide

b Krebstiere

c Ei

d Fisch

e Erdnuss

f Soja

g Milch oder Laktose

h Schalenfrüchte

l Sellerie

m Senf

n Sesam

o Sulfite

p Lupinen

r Weichtiere

Fleischsorten:

F Fisch

G Geflügel

R Rindfleisch

S Schweinefleisch

V vegetarisch

W Wild