

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Kumpir - Mexikanisch mit Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, Jalapenos dazu Schmand und Salatbeilage	13,90	7
2.	Paprika-Sahne-Hähnchen mit Langkornreis	13,90	7
3.	Putensteak, hausgemachter Nudelsalat und Kräuterbaguette	13,90	1,7,8
4.	Fischfrikadelle, Zitronen-Buttersauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	13,90	1,4,7,9
5.	Bandnudeln mit Räucherlachsstreifen und Zitronen-Dill-Sauce	13,90	1,3,4,7
6.	Spaghetti mit Hähnchen-Blattspinat-Sauce	13,90	1,7
7.	Marinierte Hähnchenschenkel, Ofengemüse, Röstkartoffeln und Kräuterschmand	13,90	7
8.	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons dazu Langkornreis	13,90	1,3,7
	GERICHT (VEGETARISCH)		
9.	Auberginencurry mit Kokosmilch, Zitronengras und Reis	12,90	-
10.	Makkaroni mit Tomaten-Sahnesauce, Kirschtomaten, Mozzarellabällchen und frischem Basilikum	12,90	1,7
11.	Mini Falafel, Couscous, Tomaten und Gurken Salat, Hummus, Joghurt-Minz-Sauce	12,90	1,7
12.	Kartoffelgratin mit Spinat, Hirtenkäse	12,90	7
13.	Rustikale Kartoffelpfanne mit original Patros-Käse, Paprika, Oliven und Kräuter der Provence	12,90	7
14.	Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta dazu Pesto-Frischkäse-Sauce	12,90	1,7
15.	Vegetarische Bratwurst, Erbsen und Möhren in Rahm und Kartoffelstampf	12,90	7

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme, davon); 2 Krebstiere; 3 Ei/Eiweiß; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queéslanuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere