

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Gebratene Hähnchenbrust, Brokkoli, kleine Kartoffeln und Rahmsauce	13,90	7
2.	Spaghetti Bolognese (Rind) dazu Parmesan	13,90	1,7,9
3.	Gebratene Hähnchenbrust, Grillgemüse, Reis und Tomatensauce	13,90	9
4.	Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Salzkartoffeln	13,90	1,3,7
5.	Hähnchenschenkel aus dem Ofen mit Honig-Chili Marinade dazu Curryreis, Tomaten-Gurken und Joghurt-Petersilien-Dip	13,90	7
6.	Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Spätzle	13,90	1,3,7
7.	Gedämpftes Zitronen-Kräuter-Hähnchen, Möhren und Paprika, Reis und eine leichte Kräutersauce	13,90	1,7,9
8.	Köttbullar, Erbsen, Salzkartoffeln und Rahmsauce	13,90	1,3,7
	<b>GERICHT (VEGETARISCH)</b>		
9.	Mexikanische Kartoffelpfanne mit Kidney Bohnen, Mais, Paprika und Peperoni dazu Kräuterquark	12,90	7
10.	Gemüsefrikadelle, Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln	12,90	1,3,7
11.	Süßkartoffel Gnocchi, geschmolzene Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, Brokkoli und Tomatensugo	12,90	1,7
12.	Pasta Verdura mit frischen Kräutern und Parmesan	12,90	1,7
13.	Kichererbsencurry mit Kokosmilch dazu Duftreis	12,90	7
14.	Gemüsemautaschen auf Blattspinat mit Frischkäsesauce	12,90	1,3,7,9

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 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

