

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Deftige Kraut-Schupfnudel-Pfanne mit Kabanossi	13,90	1,3
2.	Rinderfrikadelle, Steckrüben-Möhren Mus und Bohnensalat	13,90	1,3,7,9,10
3.	Knusprige Hähnchenkeule, Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel mit dunkler Jus	13,90	1,7
4.	Leberkäse, Kartoffelsalat, Spiegelei und süßen Senf	13,90	7
5.	Bandnudeln mit Rosenkohl und Speckwürfel in Sahnesauce	13,90	7
6.	Bratwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree	13,90	1,7,9
7.	Gebratene Hähnchenbrust, Rataouille-Gemüse in Tomatensauce und Langkornreis	13,90	-
8.	Hähnchencurry mit frischem Gemüse und Reis	13,90	7
	GERICHT (VEGETARISCH)		
9.	Pasta mit Kürbissauce, gebratenen Kürbisswürfel, Hirtenkäse und Rucola	12,90	1,7
10.	Kartoffel-Pastinaken-Auflauf mit Salatbeilage	12,90	7
11.	Süßkartoffel Gnocchi, geschmolzene Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, Brokkoli und Tomatensugo	12,90	1,7
12.	Champignon-Lauch-Ragout mit Semmelknödel und Salat (vegan)	12,90	1,9
13.	Spätzle-Spinat-Auflauf mit Röstzwiebeln	12,90	1,7
14.	Gemüsecurry mit frischem Gemüse und Reis (vegan)	12,90	-

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