

APRIL 2021

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, Champignons und Spätzle	8,90	1,3,7
2.	Gebratene Hähnchenbrust mit Kartoffel-Kohlrabi-Gratin	8,90	1,7
3.	Hähnchenschenkel mit Ofengemüse, Röstkartoffeln und Kräuterquark	8,90	1,7
4.	Putenschnitzel, Röstkartoffeln, Gurkensalat und Remoulade	8,90	1,3,7
5.	Hähnchencurry mit Reis	8,90	7,9,10
6.	Große Bratwurst nach Salsiccia Art mit gegrilltem Gemüse und cremiger Polenta	8,90	1,7
7.	Schleifennudeln mit Rindfleischstreifen und Rotweinschalotten	8,90	1,7
8.	Hamburger Pannfisch mit Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat	8,90	1,3,7,10
GERICHT (VEGETARISCH)			
9.	Gefüllte Zucchini mit Tomatensugo und Gnocchi	7,90	1,3,7
10.	Gebratene Maultaschen auf Blattspinat und Bärlauch-Frischkäsesauce	7,90	1,3,7
11.	Cannelloni gefüllt mit Kürbis und Ricotta	7,90	1,3,7
12.	Ofenkartoffel mit Grillgemüse, Blattsalate und Kräuterquark	7,90	7
13.	Gemüsecurry mit Duftreis	7,90	7
14.	Rustikale Kartoffelpfanne mit original Patros-Käse, Paprika, Oliven und Kräuter der Provence	7,90	7

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