

Business Lunch
von 12:00 – 15:00 Uhr

26.07. – 30.07.2021

Montag

Eisbergsalat mit Orangendressing²

&

Tomatisierte Gemüse-Hähnchenpfanne^{1w,3,d,k}

mit Spätzle^{1w,3}

oder

Gemüsepfanne mit gebackenem Hirtenkäse,^{1w,3,d,k}

Rucola und Spätzle^{2,3}

^{1w,3}

Dienstag

Krautsalat¹²

&

Pfannengyros mit Tzatziki und Reis²

oder

Vegetarisches Gyros mit Tzatziki und Reis²

²

Mittwoch

Gebratene Kalbsleber mit Apfel,²

Röstzwiebeln und Kartoffelpüree^{1w,2}

^{2,e}

oder

Vegetarisches Schnitzel^{1w,1h,2,3}

mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree²

²

&

Fruchtjoghurt²

²

Donnerstag

Rinderboulette mit Speckbohnen^{1,3,8}

²

und Petersilienkartoffeln^e

^e

oder

Gemüseboulette mit Bohnen^{7w,3}

²

und Petersilienkartoffeln^e

^e

&

Vanille-Quarkcreme²

²

Freitag

Gurkensalat mit Dill¹²

¹²

&

Wildlachs mit Rahmspinat und Bandnudeln¹⁰

¹⁰

^{1w,2}

^{1w,3}

oder

2 Spiegeleier mit Rahmspinat und Bandnudeln³

³

^{1w,2}

^{1w,3}

Preis /Person 7,00 €

Änderungen vorbehalten

14 Hauptallergene:

- 1 Glutenhaltige Getreide (z.B. Weizen (w), Roggen (r), Hafer (h), Hirse (hi), Gerste (g))
- 2 Milch (Produkte), auch Laktose
- 3 Eier
- 4 Soja
- 5 Erdnüsse
- 6 Schalenfrüchte (z.B. Mandeln (m), Haselnüsse (h))
- 7 Sellerie
- 8 Senf
- 9 Krebstiere
- 10 Fisch
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid und Sulfide
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Zusatzstoffe: (gem. Zusatzstoffzulassungsverordnung)

- a mit Farbstoff
- b mit Konservierungsstoff oder konserviert
- c mit Nitritpökelsalz
- d mit Antioxidationsmittel
- e geschwefelt
- f geschwärzt
- g mit Phosphat
- h mit Geschmacksverstärker
- i gewachst
- j mit Süßungsmitteln
- k mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- l enthält eine Phenylalaninquelle
- m kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken