

**Business Lunch**  
von 12:00 – 15:00 Uhr

**11.10. – 15.10.2021**

**Montag**

Eisbergsalat mit Kräuterdressing  
12,k  
&  
Geflügelbratwurst mit grünen Bohnen  
2,7  
und Kartoffel-Pastinaken-Püree  
2  
oder  
Vegetarische Bratwurst mit grünen Bohnen  
1w,2,3,4,7,8  
und Kartoffel-Pastinaken-Püree  
2

**Dienstag**

Möhrensalat mit Apfel  
k  
&  
Cordon Bleu vom Schwein  
1w,2,3  
mit Rahmgemüse und Krokette  
1w,2 1w,2,3,4,7  
oder  
Broccoli-Walnuss-Bratling  
1w,2,3,6  
mit Rahmgemüse und Krokette  
1w,2 1w,2,3,4,7

**Mittwoch**

Picata Milanese vom Schwein  
1w,2,3  
auf Tomatenspaghetti  
1w  
oder  
Gebackener Hirtenkäse  
1w,2,3  
auf Tomatenspaghetti  
1w  
&  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
2,3,k

**Donnerstag**

Rinderboulette mit Buttermöhren  
1w,2,3 2  
und Petersilienkartoffeln  
oder  
Gemüseboulette mit Buttermöhren  
1w,3 2  
und Petersilienkartoffeln  
&  
Fruchtquarkcreme  
2,k

**Freitag**

Tomatensalat mit Schnittlauch  
12,k  
&  
Gebratenes Rotbarschfilet mit Petersiliensauce,  
10 1w,2  
Romanesco und Kurkuma-Reis  
oder  
Pastinaken-Zucchini-Bratling mit Petersiliensauce,  
1w,2,3 1w,2  
Romanesco und Kurkuma-Reis

**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