

Café / Restaurant WEISSER **ELEFANT**

Business Lunch
von 12:00 – 15:00 Uhr

29.11. – 03.12.2021

Montag

Hähnchencurry mit Champignons,
1w,2,7

Zucchini und Reis
oder

Linsencurry mit Hirtenkäse und Reis
1w,2,7

&

Waldfrucht-Joghurt
2,k

Dienstag

Paprika-Mais-Salat
12,k

&

Rindergeschnetzeltes Stroganoff
1w,12,k

mit Butterspätzle
1w,2,3

oder

Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Tofu
1w,2,3 4

Mittwoch

Kartoffelcremesuppe mit Geflügelwiener
1w,2,7 1w,2,3

oder

Kartoffelcremesuppe mit vegetarischen Wiener
1w,2,7 1w,2,3,4

&

Schokomousse mit Vanillesauce
1w,2,3,4,6,k 1w,2,4,6,k

Donnerstag

Gebratenes Schweinesteak mit Kräuterkruste
1w,2,3

auf Rahmkohlrabi und Kroketten
1w,2 1w,2,3,4,7

oder

Blumenkohl-Käse-Bratling
1w,2,3

auf Rahmkohlrabi und Kroketten
1w,2 1w,2,3,4,7

&

Zitronencreme
1w,2,3,4,6,k

Freitag

Gurkensalat mit Schmand
2,12,k

&

Paniertes Rotbarschfilet
1w,2,3,10

mit Salzkartoffeln und Remoulade
2,3,8

oder

Sellerieschnitzel
1w,2,3

mit Salzkartoffeln und Remoulade
2,3,8

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