

Business Lunch
von 12:00 – 14:30 Uhr

27.06. – 01.07.2022

Montag

Hähnchengeschnetzeltes
^{1w,2}
mit Paprika, Champignons und Spätzle
^{1w,3}
oder
Gemüseragout mit Tofu und Spätzle
^{1w,2} ⁴ ^{1w,3}
&
Fruchtjoghurt
²

Dienstag

Grüner Salat mit Orangendressing
^{12,d}
&
Gebratenes Schweinesteak
mit Rahmgemüse und Kartoffelspalten
^{1w,2}
oder
Soja-Weizen-Schnitzel
^{1w,3,4}
mit Rahmgemüse und Kartoffelspalten
^{1w,2}

Mittwoch

Gebratene Schweinefiletspitzen in Kräuterrahm
^{1w,2}
mit Champignons, Zucchini und Farfalle
^{1w}
oder
Farfalle-Gemüse-Pfanne
^{1w}
mit Pinienkeren und Hirtenkäse
²
&
Apfelkompott mit Vanillesauce
^d ^{1w,2,4,6}

Donnerstag

Tomatensalat mit Schnittlauch
^{12,d}
&
Putengulasch mit Buttermöhren
^{1w,2} ²
und Petersilienkartoffeln
oder
Broccoli-Nuss-Ecke mit Buttermöhren
^{1w,1h,2,3,4,6h,6m,7,8,11} ²
und Petersilienkartoffeln

Freitag

Gurkensalat mit Schmand
²
&
Gebratenes Buntbarschfilet
^{1w,10}
auf Spitzkohlgemüse und Kurkumareis
^{1w,2}
oder
Karotten-Sesam-Bratling
^{1w,2,3,4,6,7,8,11}
auf Spitzkohlgemüse und Kurkumareis
^{1w,2}

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