

Business Lunch

von 12:00 – 14:30 Uhr

27.03. – 31.03.2023

Montag

Geflügelbratwurst

^{2,7}

mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln

²

oder

Gemüsebratling

^{1w,1h,2,3,7}

mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln

²

&

Birnenkompott mit Vanillesauce

^d

²

Dienstag

Möhrensalat

^{12,d}

&

Piccata Milanese vom Schwein

^{1w,2,3}

auf tomatisierten Spaghetti

^{1w}

oder

Milchschnitzel auf tomatisierten Spaghetti

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

^{1w}

Mittwoch

Gebratene Schweinefiletspitzen

²

mit Champignons und Bandnudeln

^{1w}

oder

Gemüse-Nudel-Pfanne mit Hirtenkäse und Rucola

^{1w,7}

²

&

Kirschjoghurt

²

Donnerstag

Gemischter Salat mit French-Dressing

^{2,8}

&

Puten-Gnocchi-Pfanne

^{1w,2,3,7}

mit Paprika und Zucchini in Rahm

²

oder

Gemüse-Gnocchi-Pfanne

^{1w,2,3,7}

mit Tofu in Rahm

⁴

²

Freitag

Grüner Salat mit Joghurtdressing

²

&

Rotbarschfilet im Kartoffel-Kräuter-Mantel

^{1w,10}

^{1w,2,3}

auf Tomaten-Lauch-Gemüse

²

oder

Kartoffel-Broccoli-Auflauf

^{2,3,7}

mit Hirtenkäse

²

Preis /Person 8,00 €

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