

Liebe Gäste,

viele Jahre haben wir unsere Preise auf einem sehr günstigen Niveau halten können, jedoch mussten auch wir feststellen, dass die Einkaufspreise und alle weiteren Kosten rasant gestiegen sind. Um die gewohnte Qualität weiter zu gewährleisten, müssen wir den Preis für unseren Mittagslunch ab Oktober 2023

von 8 € auf 9 € anpassen.

Wir sind davon überzeugt, dass Sie diese kleine Veränderung mittragen und wir Sie weiterhin als unsere Gäste begrüßen dürfen.

Ihr Team „Weisser Elefant“

Café / Restaurant WEISSER **ELEFANT**

Tel: 030 / 554 43 75 00

Business Lunch
von 12:00 – 14:30 Uhr

02.10. – 06.10.2023

Montag

Geschlossen

Dienstag

Geschlossen

Mittwoch

Linseneintopf mit Geflügelwiener

_{1w,6,7}

_{b,d}

oder

Linseneintopf mit vegetarischen Wienern

_{1w,6,7}

_{1w,8,d,k}

&

Birnenkompott mit Vanillesauce

₂

Donnerstag

Möhrensalat mit Apfel

_{12,d}

&

Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln

_{1w,7,12,d}

oder

Gemüsegulasch mit Tofu und Salzkartoffeln

_{1w,7}

₄

Freitag

Kleiner gemischter Salat

&

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

_{2,10,12,d}

mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln

₂

oder

Rote-Bete-Bratling

_{1w}

mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln

₂

Preis /Person 9,00 €

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