

**Business Lunch**

**von 12:00 – 14:30 Uhr**

**15.04. – 19.04.2024**

**Montag**

Rohkostsalat (Tomate, Gurke, Zwiebel)

12,d

&

Chili con Carne mit Reis

7

oder

Chili sin Carne mit Räuchertofu und Reis

7

4

**Dienstag**

Gnocchi-Pilz-Pfanne mit Fenchel,

1w,2,3

Kirschtomaten und Hähnchenbruststreifen

oder

Gnocchi-Pilz-Pfanne mit Fenchel,

1w,2,3

Kirschtomaten und Hirtenkäse

2

&

Rote Grütze mit Vanillesauce

2

**Mittwoch**

Tomatensalat

12,d

&

Schweinefilet mit Kichererbsencurry

2,7

und Schwenkkartoffeln

oder

Gegrillter Blumenkohl mit Kichererbsencurry

2,7

und Schwenkkartoffeln

**Donnerstag**

Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing

8,12,d

&

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

1w,2,3

1w

und krossem Speck

7,b,c,d,h

oder

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

1w,2,3

1w

und gebackenem Tofu

4

**Freitag**

Gebratenes Rotbarschfilet

1w,10

mit Schmorgurken und Salzkartoffeln

2,7,8,12,d

oder

Gemüsebratling

1w,1h,2,3

mit Schmorgurken und Salzkartoffeln

2,7,8,12,d

&

Kirschjoghurt

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