

**Business Lunch**

**von 12:00 – 14:30 Uhr**

**20.04. – 24.04.2026**

**Montag**

Gebratener Leberkäse

8,b,d

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

12,d

oder

Vegetarische Bratwurst

1w,3

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

12,d

&

Vanille-Quarkcreme

2

**Dienstag**

Gebratene Schweinefiletspitzen

in Gorgonzolarahm und Gnocchi

2,7

3

oder

Gnocchi-Gemüse-Pfanne

3,7

mit Hirtenkäse und Rucola

2

&

Erdbeerjoghurt

2

**Mittwoch**

Tomatensalat

12,d

&

Schweinerückensteak

mit Balkangemüse und Bandnudeln

1w

oder

Kichererbsen-Bratling

1w,1h,2,3,6

mit Balkangemüse und Bandnudeln

1w

**Donnerstag**

Tomatisierte Hähnchen-Reis-Pfanne

mit Paprika und Zucchini

oder

Tomatisierte Gemüse-Reis-Pfanne mit Tofu

4

&

Schokomousse

2

**Freitag**

Blattsalat mit Kräuter-Dressing

12,d

&

Gratiniertes Seelachsfilet

1w,2,10

auf Spitzkohl und Süßkartoffelpüree

2

oder

Sellerieschnitzel

1w,2,3,7

auf Spitzkohl und Süßkartoffelpüree

2

**Preis /Person 10,00 €**

**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