

Mittagstisch Februar

Täglich von 11:00 bis 13:30 Uhr

Sammeln Sie Ihren Kurz Treuebonus



Donnerstag 01.02.2018

Schwäbische Rinderbrust mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße dazu Rote-Beete-Salat ^{A1,G,6,9} **6,90€**

Freitag 02.02.2018

Seelachsfilet paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat und hausgemachter Remoulade ^{A1,C,D,G,F,M,2,6,9} **6,90€**

Montag 05.02.2018

Makkaroniauflauf mit Hackfleisch und Blattsalat ^{A1,C,G,M,3,4,5,6} **5,90€**

Dienstag 06.02.2018

Knuspersteak vom Schweinerücken dazu eine knackige Salatschüssel ^{A1,A3,C,M,6} **6,40€**

Mittwoch 07.02.2018

Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat ^{A1,C,G,M,3,4,5,6} **6,40€**

Donnerstag 08.02.2018

Sauerbraten mit Kartoffelkloß und Blaukraut ^{A1,A2,M,G,L,4} **6,90€**

Freitag 09.02.2018

Kabeljau-Filet natur in einer feinen Dillrahmsoße dazu Gemüserais ^{D,G} **6,90€**

Montag 12.02. 2018

Rosenmontag
Nudelauf mit Brokkoli, Schinken und Salat ^{A1,C,G,M,3,4,5,6} **5,90€**

13.02.2018 Faschingsdienstag

Kurz-Fastnachtsburger mit geschmälzten Zwiebeln, Essigurke, Tomate dazu Wildkartoffeln und hausgemachten Dipp ^{A1,C,G,F,M,2,9} **6,20€**

Mittwoch 14.02.2018

Schwäbische „Kurz“ Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken mit leichter Bratensoße dazu frischer Salat (Classic) ^{A1,C,M,G,3,4,5,6} **6,40€**

Donnerstag 15.02.2018

Pikanter Rindergulasch dazu Gemüserais ^G **6,40€**
oder
Geflügelfrikassee mit Gemüserais ^{A1,G} **6,40€**

Freitag 16.02.2018

Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Endivien-Salat ^{A1,C,D,F,M,G,2,6,9} **6,90€**

Montag 19.02.2018

Schwäbische Käsespätzle mit knackigem Salat ^{A1,C,G,M,6} **5,90€**

Dienstag 20.02.2018

Schwäbisches Fleischkühle in Zwiebelsoße mit Blumenkohl und Kartoffelbrei ^{A1,C,G} **6,40€**

Mittwoch 21.02.2018

Hausgemachte Gyrospfanne mit einem Zaziki-Dipp, Djuvec Reis und Krautsalat ^{G,6} **6,40€**

Donnerstag 22.02.2018

Cordon-bleu vom Schweinerücken mit bunter Salatschüssel ^{A1,G,M,3,4,5,6} **6,40€**

Freitag 23.02.2018

Linsen, Spätzle und ein paar Saiten ^{A1,C,M,G,3,4,5,6} **6,40€**

Montag 26.02.2018

Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und Blattsalat ^{A1,C,G,M,3,4,6} **5,90€**

Dienstag 27.02.2018

saftiges Schweine-Kotelett paniert mit geschwenkten Bohnen & Kartoffeln ^{A1,C,G} **6,40€**

Mittwoch 28.02.2018

Geröstete Maultaschen mit Ei dazu Endiviensalat ^{A1,C,M,6} **6,40€**

Donnerstag 01.03.2018

Sauerbraten mit Kartoffelkloß und Blaukraut ^{G,M,L,A1,A2,4} **6,90€**

Freitag 02.03.2018

Schollenfilet paniert mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne und hausgemachter Remoulade ^{A1,C,D,F,M,G,2,9} **6,90€**

In all unseren Gerichten können Spuren von SENF & SELLERIE enthalten sein. Zusatzstoffe können in einer Liste eingesehen werden. Bitte fragen Sie unser Fachpersonal



Jeden Samstag
WOK- Tag
mit Fleisch oder
vegetarisch

Dienstag & Donnerstag ist
Wrap- Tag
vegetarisch mit Schafskäse oder
Schinken

Enthaltene Allergene
A Getreide mit Gluten H Schalenfrüchte
B Krebstiere L Sellerie
C Eier/-erzeugnisse M Senf/-erzeugnisse
D Fisch/-erzeugnisse N Sesam/-erzeugnisse
E Erdnüsse O Schwefeldioxid & Sulfite
F Soja/-erzeugnisse P Lupine/-erzeugnisse
G Milch/-erzeugnisse R Weichtiere

Konservierungsstoffe, Phosphat, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker können enthalten sein

Allergene & Zusatzstoffe



Allergene			
Glutenhaltiges Getreide		Schalenfrüchte	
A1	Weizen	H1	Mandel
A2	Roggen	H2	Haselnuss
A3	Gerste	H3	Walnuss
A4	Hafer	H4	Cashew
A5	Dinkel	H5	Pecannuss
B	Krebstiere	H6	Paranuss
C	Eier/ -erzeugnisse	H7	Pistazie
D	Fisch/ -erzeugnisse	H8	Macadamianuss oder Queenslandnuss
E	Erdnüsse/ -erzeugnisse	L	Seller/ - erzeugnisse
F	Soja/ - erzeugnisse	M	Senf/ -erzeugnisse
G	Milch/ -erzeugnisse	N	Sesam / -erzeugnisse
		O	Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/ kg oder 10mg/l
		P	Lupine/ - erzeugnisse
		R	Weichtiere

Zusatzstoffe			
1	Mit Farbstoff	6	Geschwefelt
2	Mit Konservierungsstoff	7	Geschwärzt
3	Mit Nitritpökelsalz	8	Gewachst
4	Mit Antioxidationsmittel	9	Mit Süßungsmittel
5	Mit Phosphat	10	Mit Geschmacksverstärker