



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Woche 38</b>	<b>18.09.2017</b>	<b>19.09.2017</b>	<b>20.09.2017</b>	<b>21.09.2017</b>	<b>22.09.2017</b>
	<b>Unsere Öffnungszeiten:</b> <b>Montag – Donnerstag von 07.00 Uhr – 15.00 Uhr (Essensausgabe 11.30 Uhr – 14.00 Uhr)</b> <b>Freitag 07.00 Uhr – 14.00 Uhr (Essensausgabe 11.30 Uhr – 13.30 Uhr)</b>				
<b>Von unserer Suppenstation</b> klein: 1,20 € groß: 3,00 €	Tomatenconsommé	Spinatcreme mit Fetawürfeln	Gelbe Paprikasuppe	Cremige Fischsuppe mit hausgebackenem Foccatia	<b>Lecker-Schmecker-Bufferet</b>
<b>Essen I</b> 4,50 €	Ravioli-Chicken Farmer Style (a,c,g)	Hackbällchen „Toscana“ mit mediterranem Gemüsereis (a,c,g,l)	Bratwurstschnecke auf Bairisch Kraut und Petersilienkartoffeln (a,c,g,l)	Holzfäller Hähnchengeschnetzeltes an Kartoffelaltern (a,g,l)	
<b>Essen II</b> 4,50 € <b>Vegetarisch</b>	Kürbisrisotto mit gehobeltem Käse (a,c,g)	Gemüselasagne (a,c,g,l)	Canelloni „Verde“ in Tomatensauce mit Salat (a,c,g,l)	Gefüllte Zucchini an Kürbis-Kartoffelstampf mit Tomaten-Buttersauce A,c,g,l)	
<b>Essen III</b> Tagespreis	Orangen-Hähnchen an lasiertem Rosenkohl und Kräuterkartoffeln (g,g,l) EUR 5,90	Schweinesteak „Italia“ mit Tomate und Mozzarella und Paprika-Salbeignocchi (a,c,g,l) EUR 5,90	Knusperfischfilet auf lauwarmem Kartoffelsalat dazu Remoulade (a,d,e,l) EUR 6,20	Cordon bleu mit Butterbohnen und Kroketten (a,c,g,l) EUR 6,00	
<b>Salatbuffet</b>	<b>Salatbuffet (je 100g – 1,00 €)</b>				
<b>Dessert</b> 1,10 €	Obstsalat	Nusspudding (a,g)	Stracciatellacreme (a,g)	Frische Waffeln (a,c,g)	Tagesdessert

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Süßungsmittel

6 geschwefelt 7 Phosphat 8 Nitritpökelsalz 9 Nitrat 10 geschwärzt 11 gewachst 12 Phenylal 13 kann Spuren von Alkohol enthalten 15 unter Schutzatmosphäre verpackt \*kann Spuren von Alkohol enthalten

a Glutenhaltig, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupinen, n Weichtiere

Da wir frisch kochen, kann eine Kreuzkontamination IMMER möglich sei. Bei Allergien, die durch Lebensmittel entstehen können, sagen Sie uns bitte Bescheid, so dass wir Sie beraten können.

!!! Trotz einer sorgfältigen Kalkulation der Gerichte kann es vorkommen, dass ein Essen sehr schnell vergriffen ist. Wir bitten um Ihr Verständnis !!!

Aktuelle Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor. Alle Beilagen sind frei wählbar.

Normale Beilagenportion: 2,50 €, Beilagen als ganze Portion 3,70 €, Verpackung für „Ausser Haus“ = 0,20 €

**Nachschlag: Menü I & II 1,20 € Menü III 1,50 €**

Auch bei sorgfältigster Planung unserer Menüs ist es nicht immer vermeidbar, dass einzelne Gerichte vorzeitig ausverkauft sind. Wir bitten um Ihr Verständnis!