



# Mahl.zeit

Vom 14.04. – 17.04.2025

Frühstück 07:30 – 10:30 Uhr

Mo-Do 12:00 – 13:30 Uhr

Fr 11:30 – 12:30 Uhr

		Preis	Allergene / Zusätze
Montag	Thüringer Rostbratwurst mit Rahmkohlrabi und Petersilien-Kartoffeln	6,00	B, H, I, 3
	2 Spinat-Feta-Omeletts mit Kartoffel-Erbesen-Ragout	5,00€	B, C,
Dienstag	Überbackene Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella, Ratatouille und Basilikumgnocchis	5,80€	A, B, C, H, K,
	2 Reibekuchen mit Apfelmus	5,00€	A, B, C,
Mittwoch	Puten-Spargel-Pfanne mit Frischkäse, Bärlauch und Rigatoni	6,00€	A, B, H, K,
	Steinpilz-Ravioli mit Champignonrahm	5,20€	H, I, J, L
Donnerstag	Panierter Seelachs mit Gurkensalat, Kräuter- Kartoffelpüree und Körniger - Senfsoße	6,10,€	A, B, D, H, I, K,
	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	5,00€	A, B, C, H, I, K

Freitag

## KARFREITAG



### Zusatzstoffe & Allergenkennzeichnung

nach Lebensmittel-Informationsverordnung LMIV (EU) Nr. 1169/2011 ab 12/2014

**Zusatzstoffe:** 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Phosphat, 4=Geschmacksverstärker, 5= Chinin, 6=Süßstoff, 7=Schwefel, 8=Koffein, 9=Antioxidationsmittel 10= Eisensalz, 11= Wachse, 12=Gentechnik

**Allergene:** A) Glutenhaltiges Getreide, B) Milch, C) Eier, D) Fisch, E) Krebstiere, F) Weichtiere, G) Schalenfrüchte, H) Sellerie, I) Senf, J) Sesamsamen, K) Schwefeldioxid & Sulfate, L) Sojabohnen, M) Erdnüsse, N) Lupinen

Die Kennzeichnung der 14 Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.