



Mahl.zeit

Vom 19.05. – 23.05.2025

Frühstück 07:30 – 10:30 Uhr

Mo-Do 12:00 – 13:30 Uhr

Fr 11:30 – 12:30 Uhr

		Preis	Allergene / Zusätze
Montag	Hähnchenschenkel mit Paprikareis und Coleslaw	6,00€	B, H, I,
	Tortellini mit Brokkoli-Käsesoße	5,00€	A, B,
Dienstag	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	6,10€	B, H, I, K
	Vegane Falafel mit lauwarmem Gemüse-Couscous	5,00€	A, H, K
Mittwoch	Mettwurst mit Möhren untereinander	5,50€	B, H, I, K,
	2 Spinat-Omelett mit Feta, Ratatouille und Basilikum Gnocchi	4,80€	B, C, H
Donnerstag Fanta Kuchen	Panierter Seelachs mit Remoulade, Spitzkohl und Petersilienkartoffeln	6,20€	A, B, C, D, H, I, K,
	Grünkern-Bolognese mit Spaghetti und gehobeltem Hartkäse	5,50€	A, B, H,
Freitag	Frühstücksaktion [ab 08:00 Uhr] Toast „Hawaii“	2,50€	A, B,
	Schweinenackenbraten mit Schmorzwiebeln, Bohnensalat und gebackenen Drillingen	6,50€	A, H, I, K,

Zusatzstoffe & Allergenkennzeichnung

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

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Stabilisatoren, 4=Geschmacksverstärker, 5=Antioxidationsmittel, 6=Süßstoff

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide, B) Milch, C) Eier, D) Fisch, E) Krebstiere, F) Weichtiere, G) Schalenfrüchte, H) Sellerie, I) Senf, J) Sesamsamen, K) Schwefeldioxid & Sulfite, 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.

