








# SPEISEPLAN 12.09. - 18.09.2022



37. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 12.09.22	<b>Bayrischer Leberkäse Grob &amp; Fein</b> mit Spiegelei, Kartoffelpüree und Schmorkraut <b>Portion € 7,50 (R,S,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Gebratenes Gemüse "Süß-Sauer"</b> mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingsrolle <b>Portion € 7,30 (5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Senfeier</b> in pikanter cremiger Senfsauce mit Bacon, dazu Petersiliekartoffeln <b>Portion € 7,30 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Eierstich und Mettbällchen <b>Portion € 5,00 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,I	<b>Geflügelsalat</b> mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen <b>Portion € 6,30 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 13.09.22	<b>Zartes Haxenfleisch</b> mit Rotkraut, Stampfkartoffeln und einer leckeren Sauce <b>Portion € 7,50 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Gebratene Champignons</b> in einer Kräutersauce mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln <b>Portion € 7,30 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Bayrisches Dunkelbiurgulasch</b> würzig und lecker dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,30 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,I	<b>Geschmälzte Zwiebelsuppe</b> mit feinen Gewürzen und Kräutern abgeschmeckt <b>Portion € 4,80 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Rote Bete Salat</b> mit Räucherforelle <b>Portion € 6,30 (D,4,5,6)</b> Allergene: G,I
MITTWOCH 14.09.22	<b>Gebratene Entenkeule</b> mit einer Biersauce, gebutterten Erbsen und Karotten sowie Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,90 (G,S,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Zweierlei Kartoffelpüree</b> mit gebratenem Spiegelei und gerösteten Sonnenblumenkernen <b>Portion € 7,30 (5,6)</b> Allergene: I,L	<b>Schweineschnitzel "Bergsteiger Art"</b> vom Strohschwein in Käsehülle gebraten mit geschmorten Champignons und Kartoffelrösti <b>Portion € 7,30</b>	<b>Klassischer Möhreintopf</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln - Dessert - <b>Portion € 4,80 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Bayrischer Wurstsalat</b> in einer pikanten Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate und Käse <b>Portion € 6,30 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 15.09.22	<b>Gegrillter Spanferkelschinken</b> auf Schwammerlsauce mit Kartoffelröstis <b>Portion € 7,50 (S,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Reiberdatschi</b> mit Birnen-Apfel-Obatzda <b>Portion € 7,30</b>	<b>Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen</b> mit Bayrisch Kraut und haus- gemachtem Kartoffelstampf <b>Portion € 7,30 (R,S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Bayrische Pfannkuchensuppe</b> mit Speck und feinen Gewürzen abgeschmeckt <b>Portion € 4,80 (S,4,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	<b>Bayrischer Kartoffelsalat</b> auf einem Salatbett mit einer Scheibe Hackbraten, bunt garniert <b>Portion € 6,30 (S,R,5,6)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 16.09.22	<b>Gebackenes Fischilet</b> mit Süßsenfkruste, Remoulade und bayrischem Kartoffelsalat <b>Portion € 7,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Hausgemachte Semmelknödel</b> in leckerer Schwammerlsauce <b>Portion € 7,30</b>	<b>Bayrische Fleischpflanzerl</b> mit Schmand Dip und Krautsalat mit Speck <b>Portion € 7,30 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Bayrische Kartoffelsuppe</b> mit einer Weißwurst <b>Portion € 5,00 (S,R,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hähnchensalat "Bayrische Art"</b> mit roten Zwiebeln, Radieschen, Gurke und Schnittlauch <b>Portion € 6,30 (G,5)</b> Allergene: A1,C,I,J
SAMSTAG 17.09.22	<b>Bayrischer Sauerbraten</b> mit Rotkohl und Klößen in einer herzhaften Sauce <b>Portion € 7,90</b>			NAME:  STRASSE:  PLZ:	
SONNTAG 18.09.22	<b>Erbssuppe</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,00 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I				

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten






Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt  
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



# SPEISEPLAN 19.09. - 25.09.2022



38. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 19.09.22	<b>Leckere Kohlroulade</b> in Sauce mit Rauchspeck- Kümmel - note, dazu Petersiliekartoffeln <b>Portion € 7,50 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Gnocchi aus dem Ofen</b> in einer leckeren Paprika-Tomaten- Sauce mit Mozzarella überbacken <b>Portion € 7,30 (5)</b> Allergene: A1,C	<b>Vanillemilchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen <b>Portion 7,30€ (5,6)</b> Allergene: C,I	<b>Herzhafter Gemüseeintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 4,80 (R,S,4,5)</b> Allergene: A1,C,I	<b>Gekochte Eier</b> auf einem Gemüsesalat, bunt garniert <b>Portion € 6,30 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 20.09.22	<b>Geschmorte Dicke Rippe</b> vom Strohschwein mit einer Backobstsauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,50 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Gemüse-Frikadellen</b> mit gestovten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,30 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern <b>Portion: 7,30 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Deftiger Kartoffeleintopf</b> mit Fleischeinlage und Suppengrün <b>Portion € 4,80 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Jubiläumssalat</b> Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing <b>Portion € 6,30 (5)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 21.09.22	<b>Norddeutsche Poularde "Birne-Bohne-Speck"</b> mit Salbeisauce und Kartoffelstampf <b>Portion € 7,50 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I,L	 <b>Kartoffelgulasch</b> mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker <b>Portion € 7,30 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes</b> in einer leckeren Currysauce, dazu Sommergemüse und Reis <b>Portion € 7,30 (G,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Graupensuppe</b> mit Kasseler und Kartoffel -Dessert- <b>Portion € 4,80 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Thunfischsalat</b> mit roten Zwiebeln, Mais und Tomaten auf einem Salatbett <b>Portion € 6,30 (D,5,6)</b> Allergene: G,I,L
DONNERSTAG 22.09.22	<b>Krustenbraten vom Strohschwein</b> in eigener Sauce mit Erbsen, Wurzeln und Spargel in Rahm, dazu gebutterte Kartoffeln <b>Portion € 7,50 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Spaghetti Aglio e Olio</b> mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube <b>Portion € 7,30 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Senfeier</b> in pikanter Senfsauce mit Bacon, dazu Blattspinat und Petersilien- kartoffeln <b>Portion € 7,30 (S,6)</b> Allergene: A1,C,G,J	<b>Paprika-Crème-Suppe</b> mit Basilikum, Fleischklößchen und Käse <b>Portion € 4,80 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Bunter Tomatensalat</b> mit Gurke, Lauchzwiebeln, Mais und Balkankäse auf einem Salatbett <b>Portion € 6,30 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 23.09.22	<b>Saftige Lachs-Farfalle-Pfanne</b> mit Cherrytomaten, Frühlings- zwiebeln und grünem Spargel und einer hausgemachten Sahneseauce <b>Portion € 7,90 (D,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Vegetarisches Frikassee</b> aus Spargel, Champignons und Erbsen in leichter Sahn-Weiss - wein-Sauce, dazu Mandelreis <b>Portion € 7,30</b>	<b>Gebratene Leber "Berliner Art"</b> überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und frisches Kartoffelpüree <b>Portion € 7,30 (R,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Pizzasuppe</b> mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten <b>Portion € 4,80 (S,R,5)</b> Allergene: I,G,J	<b>Artischockensalat</b> in Weißweinmarinade <b>Portion € 6,30 (5,6)</b> Allergene: G,I,L
SAMSTAG 24.09.22	<b>Hausgemachte Gyrossuppe</b> mit Schweinefleisch, Paprika, Mais und Zwiebeln <b>Portion € 5,00 (S,R,5)</b> Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 25.09.22	<b>Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> in einer Burgundersauce, dazu gestovtes Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelknödel <b>Portion € 7,90 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I,J			STRASSE:	
				PLZ:	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfid, M = Lupinen, N = Weichtiere






Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



# SPEISEPLAN 26.09. - 02.10.2022



39. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 26.09.22	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit Sauce Bernaise, gebutterten Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,50 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,J	 <b>Ofen-Blumenkohl</b> überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln <b>Portion € 7,30 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Penne</b> mit Spinat, Putenstreifen, Sahne-sauce und Cherrytomaten <b>Portion € 7,30 (G,5,6)</b> Allergene: C,I	<b>Steckrübeneintopf</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 4,80 (S,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Hausgemachte Topfsülze</b> auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce <b>Portion € 6,30 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I
DIENSTAG 27.09.22	<b>Herzhafte Pfannenfrikadelle</b> mit Bratensauce, Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,50 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> in Bechamelsauce, mit geriebenem Käse pikant überbacken <b>Portion 7,30 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Knuspriges Kräuterschnitzel</b> mit Ofenkartoffeln und buntem Krautsalat mit Schmand <b>Portion € 7,30</b>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit buntem Gemüse und Fleischeinlage <b>Portion 4,80€</b>	<b>Chinakohl "Athen"</b> mit roten Zwiebeln, Kidneybohnen, Peperoni, Paprika und Thunfisch <b>Portion € 6,30 (4,5)</b> Allergene: A1,C,D,G,I
MITTWOCH 28.09.22	<b>Kasselernacken vom Strohschwein</b> in einer herzhaften Bratensauce mit Rauchspeck und Zwiebeln, dazu hausgemachter Kartoffelstampf <b>Portion € 7,50 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Rigatoni alla Norma</b> sizilianische Pasta mit Aubergine und leckerer Tomatensauce <b>Portion € 7,30</b>	<b>Saftige Paprikaschote</b> mit Hackfleisch gefüllt, in Tomatensauce, dazu gebutterter Reis <b>Portion € 7,30 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Mettbällchen <b>Portion € 5,00 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Dohrmanns Salatbowl</b> mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing <b>Portion € 6,30 (G,5,6)</b> Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 29.09.22	<b>Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> in Dohrmanns Burgundersauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel <b>Portion € 7,90 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I,J	 <b>Blumenkohl im Teigmantel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kräuterkartoffeln <b>Portion € 7,30 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Putensteak "Hawaii"</b> mit Schinken und Ananas und Käse überbacken, dazu eine hausgemachte Currysauce und Reis <b>Portion € 7,30 (G,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffelwürfeln <b>Portion € 4,80 (S,4,6)</b> Allergene: A1,G,I	<b>Pikanter Nudelsalat</b> mit Tomate, Gurke und Paprika in leichtem Dressing <b>Portion € 6,30 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 30.09.22	<b>Gebratenes Fischfilet</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce <b>Portion € 7,90</b>	 <b>Champignon-Kräuter-Ragout</b> auf frischem Bandnudelbett <b>Portion € 7,30 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Chili-Honig-Hähnchenbrust</b> mit Paprikareis, Kirschtomaten und grünem Bohnengemüse <b>Portion € 7,30 (5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Käsecremesuppe „Florentiner-Art“</b> mit Spinat, Kochschinkenstreifen und Sahne <b>Portion € 5,00 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Wildkräutersalat</b> mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Pinienkernen und Fetakäse <b>Portion € 6,30 (G,5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 01.10.22	<b>Hausgemachter Kartoffeleintopf</b> mit kleinem Wiener Würstchen <b>Portion € 5,00 (S,R,5,6)</b> Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 02.10.22	<b>Tiroler Topf</b> aus zartem Kalbsgeschnetzeltem mit frischen Champignons, pürierten Tomaten und Zwiebeln auf Butterspätzle <b>Portion € 7,90</b>			STRASSE:	
				PLZ:	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere






Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



# SPEISEPLAN 03.10. - 09.10.2022



40. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 03.10.22	<b>Feiertag</b>				
DIENSTAG 04.10.22	<b>Blumenthaler Rutsche</b> pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln <b>Portion € 7,50 (R,S,4,5)</b> Allergene: C,G,I	 <b>Gebackener Camembert</b> mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln <b>Portion: 7,30 € (4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Gyros vom Strohschwein</b> mit frischen Zwiebelringen, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis <b>Portion € 7,30 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 4,80 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Dohrmanns Krautsalat</b> mit Paprika, roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing <b>Portion € 6,30 (5)</b> Allergene: A1,C,I,J
MITTWOCH 05.10.22	<b>Gebratene Putenoberkeule</b> mit einer Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl mit Butterbröseln und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,50 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Buntes Gemüsebett</b> auf Wildreis und leckerer Sahnesauce <b>Portion € 7,30</b>	<b>Jägerpfanne</b> mit saftigen Filetstücken vom Strohschweinlachs in einer Sauce mit Champignonscheiben und Karottenstücken auf einem Reisbett <b>Portion € 7,30</b>	<b>Chili Con Carne</b> mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen -Dessert- <b>Portion € 5,00 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Conchiglie</b> mit Thunfisch und gebratenen Kapern auf grünem Salat mit Balsamico-Dressing <b>Portion € 6,30</b>
DONNERSTAG 06.10.22	<b>Zarter Rinderschmorbraten vom Weiderind</b> in einer Bratensauce mit Leipziger Allerlei in Rahm und Kartoffelklößen <b>Portion € 7,90 (G,5)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Ricotta e Noci</b> Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten <b>Portion € 7,30</b>	<b>Hausgemachte Lasagne</b> mit saftigem Hackfleisch, frischen Tomaten und buntem Gemüse <b>Portion € 7,30 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I,L,A1,C	<b>Gemüseintopf</b> mit sommerlichem Gemüse und Fleischeinlage <b>Portion € 4,80 (R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse <b>Portion € 6,30 (5)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 07.10.22	<b>Zartes Lachsfilet</b> schonend gegart mit feiner Kräuter -haube, Blattspinat und einer leichten Sauce, dazu Salzkartoffeln <b>Portion € 7,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Gemüsefrikadelle</b> mit Erbsen und Wurzeln in Rahm dazu Kartoffelpüree <b>Portion € 7,30</b>	<b>Dohrmanns grobe Bratwurst</b> mit Apfel-Zwiebel-Gemüse dazu Kräuter-Kartoffelpüree und Senf <b>Portion € 7,30</b>	<b>Leckere Tomatensuppe</b> mit Kräutern, Reis und gekochtem Schinken in feinen Streifen <b>Portion € 4,80 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Matjessalat im Joghurtdressing</b> mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 6,30 (D,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 08.10.22	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und Paprika <b>Portion € 5,00 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I			<b>NAME:</b>	
SONNTAG 09.10.22	<b>Dohrmanns Hühnerfrikassee</b> in leckerer Sauce mit Spargel, Champignons und gebuttertem Reis <b>Portion € 7,90 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I,L			<b>STRASSE:</b>	
				<b>PLZ:</b>	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel