



WOCHENPLAN

in der Woche vom 21. bis 25. Okt. 2019 zum Mitnehmen ab 11.30 Uhr – solange der Vorrat reicht

MONTAG

1. Gulaschsuppe mit frischem Baguette ^{I J L} 6.90 €
2. Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{A C G} 6.90 €

DIENSTAG

1. Rinderbulette auf Champignonrahmsauce und Petersilienreis ^{A C G J L} 8.95 €
2. Fischfilet im Bierteig, Sauce Tartare und buntem Kartoffelsalat ^{C D F G H J} 8.95 €

MITTWOCH

1. Putenstreifen in Pfeffer-Cognacsauce, Vichy-Karotten und Kräuterspätzle ^{A C G L} 9.90 €
2. Kabeljaurücken mit Kürbiskartoffelpüree und Noilly Prat-Sauce ^{D G L} 10.90 €

DONNERSTAG

1. Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Wedgeskartoffeln ^{A C G} 8.95 €
2. Fischcurry mit Kokossauce, exotischen Früchten und Basmatireis ^{D E G K I} 9.20 €

FREITAG

1. Schellfisch mit Rieslingsauce, Spinat und Dill-Salzkartoffeln ^{D G L} 10.90 €
2. Entenbrust auf Orangensauce, grüne Bohnen und Pommes Rissolée ^{L G} 11.80 €

KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN IN UNSEREN SPEISEN

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Sojabohnen, (G) Milch, (H) Schalentiere, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldioxid & Sulfate, (M) Lupine, (N) Weichtiere

**Kochfrische
Gerichte**
inkl. Deal-Getränk

„ZU WERTVOLL FÜR DIE TONNE“

20% Rabatt

auf alle warmen Speisen vom Vortag