

## Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

### Montag 09.05.2022

Putenragout Suppe A C L  
Spare Ribs mit Paradeiskraut und Butterkartoffeln A C G  
oder  
Geröstete Semmelknödel A C G L

### Dienstag 10.05.2022

Gurken-Rahm Suppe mit Rohschinken A G L  
Gefüllte Putenkeule mit Kräuter-Kartoffelpüree A C G L  
oder  
Gemüse-Käsespätzle mit Röstzwiebel A C G L

### Mittwoch 11.05.2022

Rindsbouillon mit Spinatknödel A C G L  
„Debreziner“ Rindsgeschnetzeltes mit Reibgerstel A C G  
oder  
Wrap mit Gemüse dazu Kräuter-Rahm Dipp A C G L F

### Donnerstag 12.05.2022

Bohnen-Rahmsuppe A C G L  
Überbackenes Hühnerfilet in Spinat-Käse dazu Maisreis A G L  
oder  
Asia-Nudeln mit Wokgemüse A G L F

### Freitag 13.05.2022

Frankfurter Suppe A G L  
Gebackenes Tilapia-Filet in Mandelkruste mit Petersilkartoffeln A C D G L  
oder  
Spaghetti Bolognese A C G L

### Samstag & Sonntag 14.05 – 15.05.2022

Wir kochen ganztägig á la carte für Sie!

Mo–Fr gibt's  
auch Pizzaschnitte  
beim Lunchbuffet

Suppe inkl. 2 Hauptspeisen  
inkl. Salat/Person (MO–FR)  
€ 10,90

Kinder  
bis 12 Jahre  
€ 6,90

# Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

## Die 14 Allergene

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnen- Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (*außer Fischgelatine*)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (*inklusive Laktose*)
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Q** Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

