

Preise

Mittagsangebot 20. KW (14.05. – 18.05.2018)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisches Gericht	Kartoffeln mit Gurkensalat und Kräuterrührei ^c <small>386 kcal/1.615 kJ</small> 2,95 €	Pasta aglio e olio mit Knoblauch, Chili und Olivenöl ^{a,2} <small>422 kcal/1.765 kJ</small> 2,50 €	Knackiger gemischter Salat mit gebackener Polenta-Käseschnitte ^{a,e} <small>510 kcal/2.136 kJ</small> 3,40 €	Gemüsecremesuppe mit Baguette ^{a,e,i} <small>270 kcal/1.130 kJ</small> 2,50 €	Ofenkartoffel mit Sour Creme ^{b,i} <small>276 kcal/1.162 kJ</small> 2,50 €
Menü I	Bunte Gemüsepfanne mit Limetten-Pfeffer-Sauce und Kräuterkartoffeln ^{a,b,j} <small>372 kcal/1.555 kJ</small> 2,25 €	Deftiger Linseneintopf mit Blutwurst und Brot ^{a,i,2,3,8} <small>310 kcal/1.290 kJ</small> 2,00 €	Eierragout mit buntem Gemüse in Senfsauce an Salzkartoffeln ^{a,c,i,j} <small>503 kcal/2.104 kJ</small> 2,25 €	Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker ^{a,c,g,4} <small>701 kcal/2.993 kJ</small> 2,00 €	Weißer Bohneneintopf mit Kassler und Kartoffelwürfeln, dazu Brotauswahl ^{a,i,2,3} <small>490 kcal/2.047 kJ</small> 2,00 €
Hauptspeise I	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse ^{a,b,i} <small>367 kcal/1.540 kJ</small> 2,75 €	Paniertes Schweinekotelett auf Bratensauce ^{a,c,i,j,i} <small>456 kcal/1.908 kJ</small> 2,95 €	Hausgemachte Sülze mit Gewürzgurke und Joghurt-Remoulade ^{b,2,9} <small>612 kcal/2.553 kJ</small> 2,60 €	Mulligatawny – indischer Hühnertopf mit Ingwer, Apfel und Reis ^{a,b,f} <small>516 kcal/2.160 kJ</small> 2,50 €	Wurstgulasch in Tomatensauce ^{a,i,j,2,3,8} <small>496 kcal/2.076 kJ</small> 2,20 €
Hauptspeise II	Gebratener Fleischkäse auf Bratensauce ^{a,2,3,8} <small>510 kcal/2.136 kJ</small> 2,40 €	Schweinegulasch Jäger Art mit Champignons ^{a,i,j} <small>277 kcal/1.159 kJ</small> 2,75 €	Hackbällchen nach Stroganoff Art mit Champions, roter Bete und Gewürzgurke ^{a,c,2,9} <small>580 kcal/1.870 kJ</small> 2,75 €	Deftiger Schweinebraten mit Pfefferrahm-Sauce ^{a,b,i,j} <small>242 kcal/1.013 kJ</small> 2,95 €	Lassen Sie sich einfach mal überraschen!
Beilagen	Salzkartoffeln 0,75 € Reis 0,85 € Mischgemüse ⁸ 0,65 €	Kartoffeln 0,75 € Kaisergemüse ⁸ 0,55 € Reis 0,65 € Nudeln 0,65 €	Bratkartoffeln 0,85 € Kaisergemüse 0,65 € Gemüsereis 0,65 € Salzkartoffeln 0,75 €	Semmelknödel ^{a,b,c} 0,65 € Speckbohnen ^{a,2,3} 0,65 € Kartoffeln 0,75 €	Nudeln 0,65 € Reibekäse 0,30 €

Der Gästezuschlag für Tischgäste außerhalb des LVV-Konzerns beträgt 1,20 € pro Mittagsgericht und 0,40 € für Desserts sowie alle Brötchen-, Imbiss- und Snackangebote.

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, aW = Weizen, aG = Grieß, aR = Roggen, aH = Hafer, aGe = Gerste, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Nüsse, f = Sojabohnen, g = Milch (Lactose), h = Schalenfrüchte/Nüsse, ha = Haselnüsse, hb = Walnüsse, hc = Cashewnüsse, hd = Pekannüsse, hf = Macadamien, hi = Pistazien, hl = Mandeln, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Lupinen, m = Weichtiere, n = Schwefeldioxid und Sulfid

Inhaltsstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = genetisch verändert