

Preise

Mittagsangebot 21. KW (21.05. – 25.05.2018)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisches Gericht		Schupfnudel- Pfanne mit Kaisergemüse an einer Tomatensauce ^{aW, g, c, i} 372 kcal/ 1.556 kJ 3,25 €	Penne mit getrockneter Tomate, Fenchel und Mandelstiften ^{a, g, 2, 4} 360 kcal/1.500 kJ 2,90 €	Mit Blattspinat gefüllte Eierkuchen auf Kräutersoße ^{aW, g, i} 386 kcal/1.617 kJ 3,20 €	Champignonköpfe mit Blattspinat und Hirtenkäse gefüllt, dazu ein kleiner gemischter Salat ^{a, c, g, 2, 9} 641 kcal/2.688 kJ 3,80 €
Menü I		Graupeneintopf mit Kaßlerwürfeln und Brotauswahl ^{aG, g, i, 2, 3, 9} 395 kcal/1.660 kJ 2,00 €	2 gekochte Eier in Senfsoße an Salzkartoffeln ^{aW, g} 503 kcal/2.104 kJ 2,25 €	Hefeklöße mit Heidelbeeren und Zucker ^{aW, c, g} 568 kcal/2.451 kJ 2,00 €	Karotteneintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch ^{aW, j} 205 kcal/855 kJ 2,00 €
Hauptspeise I	Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien einen erholsamen Pfingstmontag!!!	Geschmorter Rindergulasch mit Paprikastreifen 290 kcal/ 1.215 kJ 2,95 €	Paniertes Jägerschnitzel auf Tomatensoße ^{aW, c, i, j} 538 kcal/2.241 kJ 2,40 €	Hähnchenschnitzel auf Geflügelrahmsauce ^{aW, c, g} 291 kcal/1.175 kJ 2,95 €	Marinierter Hering mit Apfelstückchen, Gewürzgurke und Zwiebeln in Sahnesauce ^{g, i, j} 627 kcal/2.622 kJ 2,75 €
Hauptspeise II		Schweineleberragout mit Gewürzgurke in Zwiebelsoße ^{a, j, 2, 3} 281 kcal/1.175 kJ 2,75 €	Putengeschnetzeltes nach Züricher- Art ^{aW, g, j} 325 kcal/1.362 kJ 2,95 €	Geschmorter Gyros-Schweinenackenbraten unter Bratensoße ^{aW, i, j} 250 kcal/1.050 kJ 2,95 €	Lassen Sie sich einfach mal überraschen...
Beilagen		Kartoffeln 0,75 € Kartoffelpüree ^{g, 1, 3, 8} 0,65 €	Nudeln ^{aG} 0,65 € Spätzle ^{a, 2, 3, 5} 0,85 € Kohlrabi-Möhrenmix ^g 0,65 € Butterreis ^g 0,65 €	Kartoffeln 0,75 € Kräuterreis 0,65 € Gemüse n. Angebot 0,65 €	Salzkartoffeln 0,75 €

Der Gästezuschlag für Tischgäste außerhalb des LVV-Konzerns beträgt 1,20 € pro Mittagsgeschicht 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