



frische glutenfrei regional biologisch kosmetik Beratung

## Mittagstisch (von 12:00 – 14.00 Uhr)

### Wochenkarte vom 09.03.2020 – 13.03.2020\*

<b>Montag:</b>	Thailändisches Gemüsecurry mit Reis <sup>*a,c,g,h,i,k,6 c,</sup>	<b>6,90€</b>
<b>Dienstag:</b>	Kassler mit Sauerkraut <sup>*9,a,f,i,k,l</sup>	<b>7,90€</b>
<b>Mittwoch:</b>	Kalbsrahmbraten mit Spätzle <sup>*a,c,g,h,i,k,6</sup>	<b>7,90€</b>
<b>Donnerstag:</b>	Burger mit Pommes <sup>*a,c,g,i,k</sup> Chilli-Burger mit Pommes <sup>*a,c,g,i,k</sup> Veggie-Burger mit Pommes <sup>*a,c,g,i,k</sup>	<b>7,90€</b>
<b>Freitag:</b>	Lachslasagne <sup>*a,c,d,g,i,k,d,6</sup>	<b>7,90 €</b>

Auf Wunsch zu jedem Menü:

Tagessuppe	Montag-Donnerstag	<b>3,20€</b>
Beilagensalat	Montag-Donnerstag	<b>2,90€</b>

**NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!!!**

### Kaffee & Getränke

Tee		<b>1,80€</b>
Espresso		<b>1,50€</b>
Kaffee		<b>2,30€</b>
Milchkaffee/Cappuccino /Heiße Schokolade		<b>2,60€</b>
Latte Macchiato		<b>2,80€</b>
Adelholzener Schorle	(verschiedene Sorten) 0,50l	<b>1,50€</b>
Adelholzener Wasser	(verschiedene Sorten) 0,50l	<b>1,20€</b>

#### 1.) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = mit Milcheiweiß, 7 = koffeinhaltig, 8= mit Süßungsmitteln, 9 = mit Nitritpökelsalz,

#### 2.) Allergene

a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse