

## SPEISEPLAN

<b>Montag</b>	Gebackenes Blut, Sauerkraut, Dampfkartoffeln	6,00 €
<b>08. August</b>	Eingemachte Heringe (2), Dampfkartoffeln <sup>4</sup>	6,00 €
	Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce, Kartoffeln , Gemüse	7,00 €

<b>Dienstag</b>	Gulaschsuppe mit Brötchen, klein 4,50 groß	6,00 €
<b>09. August</b>	Panierte Schinken-Spargelröllchen <sup>1,4,9</sup> 100g	1,50 €

<b>Mittwoch</b>	Junggesellen kotelett mit Knoblauch, Bratkartoffeln <sup>1,4,9</sup>	7,00 €
<b>10. August</b>	Gebackenes Sommergemüse mit Käse und Tomaten 100g	1,20 €
	<sup>4,9</sup>	

<b>Donnerstag</b>	Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Knödel, Gelbe-Rüben	9,00 €
<b>11. August</b>	<sup>1,4,9,7</sup>	
	Nudeln mit Blattspinat, Mascarpone und Cabannos <sup>1,4,9</sup>	5,80 €

<b>Freitag</b>	Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>1,4</sup>	4,50 €
<b>12. August</b>		

***#RegionalKaufen #echtesHandwerk #AllesauseinerHand***

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1) mit Ei  
 2) mit Fisch  
 3) enthält Krebstiere  
 4) mit Milch

5) mit Sellerie  
 6) mit Sesamsamen  
 7) Schwefeldioxid  
 und Sulphite

8) enthält Erdnüsse  
 9) glutenhaltiges Getreide  
 10) mit Lupinien  
 11) enthält Schalenfrüchte

12) mit Senf  
 13) mit Sojabohnen  
 14) Weichtiere