



	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag	Rinderhackbällchen mit Champignonrahmsauce, Erbsen und Möhren, dazu Spätzle 	Pfannengyros ^{1,2,5,7} mit Zwiebeln und Tzaziki dazu Pommes frites und Salat-Mix (Joghurtdressing) 	Nudelaufbau in Tomatensauce mit Brokkoli und Gouda überbacken 	Sahne-Quark mit Kirschen
	6,90 €	7,90 €	6,90 €	1,90 €
Allergene:	Sauce: Milch, Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier	Gyros: Weizen, Soja, Milch • Tzaziki: Milch, Eier, Senf • Dressing Milch	Auflauf: Weizen, Sellerie, Milch	Milch
Dienstag	Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch in Tomatenrahmsauce, auf Basmatireis  & 	Putenbraten in kräftiger Sauce mit Apfelrotkohl und Bratkartoffeln 	 Backkartoffel mit Kräuter-Quark und gebratenen Champignons mit frischen Kräutern 	Schokopudding mit Vanillesauce
	7,20 €	7,90 €	6,50 €	1,90 €
Allergene:	Schote: • Sauce: Milch, Sellerie	Sauce: Sellerie • Rotkohl: Sellerie	Quark: Milch • Champignons: Sellerie	Milch
Mittwoch	Wurstgulasch ^{1,5} mit Paprika, Zwiebeln und Mais auf Spiralnudeln 	Schweineschnitzel „Hawaii“ oder Veggieschnitzel mit zwei Ananasscheiben, Sc. Hollandaise, Preiselbeeren, frische Petersilie und Kroketten 	Kürbis-Creme-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen 	Fruchtjoghurt
	6,90 €	7,50 €	6,90 €	1,90 €
Allergene:	Gulasch: Sellerie, Senf, Milch, Soja • Nudeln: Weizen	Schnitzel: Weizen, Eier • Veggieschnitzel: Weizen, Eier, Milch • Sauce: Eier, Milch, Sellerie • Kroketten: Weizen	Suppe: Sellerie, Milch	Milch
Donnerstag	Currywurst ^{1,5} mit Pommes frites und Salat-Mix mit Joghurtdressing 	Paniertes Seehechtfilet mit Kräuter-Senf-Sauce, Blattspinat und Salzkartoffeln 	Tellerrösti ¹ „Bruschetta“ Tomate, Mozzarella, Lauchzwiebeln, ital. Hartkäse und grüne Kräutersauce 	Herrencreme ⁴
	6,90 €	8,50 €	6,50 €	2,20 €
Allergene:	Wurst: Senf • Dressing: Milch	Fisch: Weizen, Fisch, Eier • Sauce: Sellerie, Milch, Senf • Spinat: Milch, Sellerie	Rösti: Milch • Sauce: Senf	Milch, Soja
Freitag	Knaller der Woche: 2 kleine rosa gebratenen Hüftsteaks mit Kräuterbutter Pommes frites und Salat-Mix (Cocktaildressing) 	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Gouda gratiniert 	xxx	Schwarzwälder- Kirsch-Dessert
	9,90 €	6,90 €		1,90 €
Allergene:	Butter: Milch • Dressing: Milch, Eier, Senf	Auflauf: Milch, Sellerie		Milch

1) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt
 = Rindfleisch  = Geflügel  = Schweinefleisch  = Fisch  = Vegetarisch  = Knoblauch

Telefonische Vorbestellung bis 10:30 Uhr unter 02871/261041 oder per Mail an info@abh-gastro.de