

Kuckucksnest

CAFÉ & RESTAURANT

	Menü 1	Salatteller	Menü 3 vegetarisch
Di. 27.10.	Hähnchenkeule mit Rahmerbsen und Salzkartoffeln G,M,S,2,3 900 kcal / 3768 kJ = Dessert =	Salatteller mit italienischem Dressing Schafskäse und Peperoni S,M,Sb 481 kcal / 2014 kJ = Dessert =	Gemüseschnitzel mit Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln G,M,S,Ei 706 kcal / 2956 kJ = Dessert =
Mi. 28.10.	Pichelsteiner Eintopf (Wirsing-Suppengemüse mit Rindfleisch) mit Brötchen G,S,Se 786 kcal / 3291 kJ = Dessert =	Salatteller mit Kräuterdressing, dazu Gouda und Ei Sb,M,S,1,Ei 560 kcal / 2345 kJ = Dessert =	Kohlroulade gefüllt mit Zwiebeln, Dinkel und Weißkohl mit Rahmsoße und Salzkartoffeln G,Ei,Sb,S,Sn,M 593 kcal/ 2482 kJ = Dessert =
Do. 29.10.	Schweinsbraten mit Rahmsoße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln G,M,S,Sn 917 kcal / 3839 kJ = Dessert =	Salatteller mit Thousand Island Dressing und frischkäsegefüllter Paprika Ei,M,Sn 530 kcal / 2219 kJ = Dessert =	Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese (Soja) G,Sb,S 988 kcal / 4136 kJ = Dessert =
Fr. 30.10.	Matjesfilet Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln 3,5,G,Ei,F,M,S,Sn 1073 kcal / 4492 kJ = Dessert =	Salatteller mit Balsamico Dressing und Chicken Wings 1,3,G 550 kcal / 2302 kJ = Dessert =	Milchreis mit Zimt und Zucker M 737 kcal / 3086 kJ = Dessert =
Mo. 02.11.	Gabelspaghetti mit Gemüse- Hackfleischsoße (Rind) G,S 946 kcal / 3961 kJ = Dessert =	Salatteller mit Joghurt Dressing und gefüllten Weinblättern Ei,M,Sn 454 kcal / 1884 kJ = Dessert =	Kohlrabicrémesuppe mit Brötchen G,M,S,Se 588 kcal / 2462 kJ = Dessert =

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Phosphat, 5 Süßungsmittel

Allergene: G enthält glutenhaltiges Getreide Weizen, K enthält Krebstiere, Ei enthält Eier, F enthält Fisch, E enthält Erdnüsse/Pistazien, Sb enthält Soja, M enthält Milch, Sf enthält Schalen- früchte, S enthält Sellerie, Sn enthält Senf, Se enthält Sesamsamen, Sd enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, Lp enthält Lupinen, W enthält Weichtiere