

# Kuckucksnest

CAFÉ & RESTAURANT

	Menü 1	Salatteller	Menü 3 vegetarisch
02.10.	Gabelspaghetti G Mailänder Art (Schwein) mit Salamiwürfel 2,3 1005 kcal / 4207 kJ = Zott Fruchtjoghurt = M	Salatteller mit Italienischem Dressing M,S,Sb, Hirtenkäse und Oliven M 340 kcal/1427 kJ = Zott Fruchtjoghurt = M	Hochzeitsuppe mit Grünkernklößen Ei,G,M,S und Brötchen G,Se 525 kcal / 2195 kJ = Zott Fruchtjoghurt = M
03.10.	<b>Geschlossen</b>	<b>Geschlossen</b>	<b>Geschlossen</b>
04.10.	Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch (Schwein) S,Sn,2,3 und Brötchen G,Se 682 kcal / 2856 kJ = Nuss-Nougat-Pudding = M,Sf	Salatteller mit Kräuter dressing M,S und Hähnchenbruststreifen 479 kcal / 2006 kJ = Nuss-Nougat-Pudding = M,Sf	Käsespätzle Ei,G,M,1 mit Gurkensalat 907 kcal / 3796 kJ = Nuss-Nougat-Pudding = M,Sf
05.10.	Ungarisches Paprikagulasch (Schwein) G,M,1 mit Makkaroni G 644 kcal / 2694 kJ = Sahnekörbchen = M	Salatteller mit American Dressing Ei,M,Sn, Thunfisch und roten Zwiebeln F 450 kcal / 1885 kJ = Sahnekörbchen = M	Gemüsefrikadelle Ei,G,M,S,Sn,Sb mit Petersiliensoße G,M,S,1 und Salzkartoffeln 828 kcal / 3466 kJ = Sahnekörbchen = M
06.10.	Gebackenes Seelachsfilet F,G,M,Sn mit Remouladensoße Ei,G,M,Sd,S,Sn,3,5 und Speckkartoffelsalat (Schwein) 1047 kcal / 4384 kJ = Buttermilchdessert = M	Salatteller mit Balsamicodressing Sd,1,3, Hirtenkäse und Peperoni M 512 kcal / 2114 kJ = Buttermilchdessert = M	Eierragout mit Erbsen Ei,G,M,S,Sn,1,3 und Salzkartoffeln 769 kcal / 3220 kJ = Buttermilchdessert = M

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 Schalenfrüchte, S enthält Sellerie, Sn enthält Senf, Se enthält Sesamsamen, Sd enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, Lp enthält Lupinen, W enthält Weichtiere