

# Kuckucksnest

CAFÉ & RESTAURANT

	Menü 1	Salatteller	Menü 3 vegetarisch
<b>Mo. 03.10</b>	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
<b>Di. 04.10</b>	Weißkohl-Hackfleisch-Pfanne (Schwein und Rind ) M mit Salzkartoffeln 722 kcal / 3016kJ = Quarkcreme Vanille = M	Salatteller mit American Dressing Ei,M,Sn, Thunfisch F und roten Zwiebeln 287 kcal / 1199 kJ = Quarkcreme Vanille = M	8 Falafelbällchen G,S,Sn,Sb mit Kräuterdip M, Gemüserais 1 602 kcal/ 2515 kJ = Quarkcreme Vanille = M
<b>Mi. 05.10</b>	Kartoffelsuppe mit Rauchenden (Schwein) S,Sn und Brötchen G,Se 623 kcal / 2602 kJ = Sahnekörbchen = M	Salatteller mit Balsamicodressing Sd,1,3 Hirtenkäse und Peperoni M 533 kcal / 2226 kJ = Sahnekörbchen = M	Gnocchis Ei,G mit Champignoncremesoße G,M,S,1 938 kcal/ 3918 kJ = Sahnekörbchen = M
<b>Do. 06.10</b>	Pfannengyros (Hähnchen) mit Zaziki M, Reis 1 und bunter Krautsalat 931 kcal / 3889 kJ = Frischli Karamellpudding = M	Salatteller mit French Dressing Ei,M,Sn und Kochschinkenröllchen (Schwein) Ei,Sn,2,3,4 496 kcal / 2072 kJ = Frischli Karamellpudding = M	Kartoffel-Lauch-Gratin M mit Bechamelsoße 1,G,M 710 kcal / 2966 kJ = Frischli Karamellpudding = M
<b>Fr. 07.10</b>	Seeleachsfilet Müllerin Art F,G,M mit Rahmspinat G,M,1 und Salzkartoffeln 1015 kcal / 4240 kJ = Buttermilchdessert = M	Salatteller mit italienischem Dressing M,S,Sb, rohem Schinken (Schwein) und Melone 2,3 418 kcal / 1746 kJ = Buttermilchdessert = M	Gemüseschnitzel G mit Sc. Bearnaise Ei,G,M,Sd,S,1,3 und Salzkartoffeln 1031 kcal / 4154 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 Schalen- früchte, S enthält Sellerie, Sn enthält Senf, Se enthält Sesamsamen, Sd enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, Lp enthält Lupinen, W enthält Weichtiere