

Kuckucksnest

CAFÉ & RESTAURANT

	Menü 1	Salatteller	Menü 3 vegetarisch
Di. 26.01.	Weißkohl-Hackfleisch-Pfanne (Schwein und Rind) mit Salzkartoffeln G,S 722 kcal / 3023 kJ = Dessert =	Salatteller mit Balsamico Dressing, Thunfisch und roten Zwiebeln 1,3,F 321 kcal / 1344 kJ = Dessert =	8 Falafelbällchen mit Kräuterdip, Gemüsereis G,M,S,Sn 731 kcal/ 3061 kJ = Dessert =
Mi. 27.01.	Kartoffelsuppe mit Rauchenden (Schwein) und Brötchen 2,3,4,G,S,Sd,Se 600 kcal / 2512 kJ = Dessert =	Salatteller mit Kräuterdressing Schafskäse und Peperoni S,M,Sb 526 kcal / 2202 kJ = Dessert =	Gnocchis mit Champignoncremesoße G,M,S 839 kcal/ 3513 kJ = Dessert =
Do. 28.01.	Pfannengyros (Hähnchen) mit Zaziki, Reis und bunter Krautsalat G,S,M,Sd 900 kcal / 3768 kJ = Dessert =	Salatteller mit Thousand Island Dressing und Kochschinkenröllchen (Schwein) Ei,M,Sn,2,3,4 405 kcal / 1696 kJ = Dessert =	Kartoffel-Lauch-Gratin mit Bechamelsoße S,G 710 kcal / 2973 kJ = Dessert =
Fr. 29.01.	Seeleachsfilet Müllerin Art mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,G,S,M 1051 kcal / 4401 kJ = Dessert =	Salatteller mit italienischem Dressing, rohem Schinken (Schwein) und Melone Sb,M,S,2 312 kcal / 1306 kJ = Dessert =	Gemüseschnitzel mit Sc. Bearnaise und Salzkartoffeln Ei,G,M,S 1000 kcal / 4187 kJ = Dessert =
Mo. 01.02.	Gabelspaghetti mit Bolognese (Rind) G,S 1145 kcal / 4794 kJ = Dessert =	Salatteller mit Vinaigrette und Brie Snack M,Sn,Sd,3 514 kcal / 2152 kJ = Dessert =	Rote Linsensuppe mit Brötchen G,S,2,Se 676 kcal / 2830 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