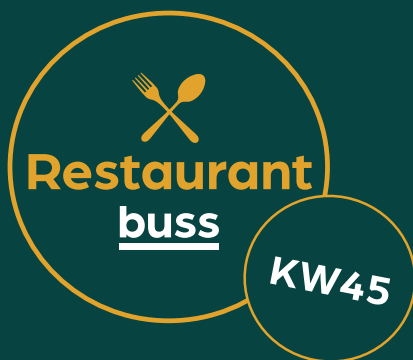




MITTAGSTISCH

Montag bis Samstag von 11.45–14.30

Montag, den 03.11.

Crumbed Chicken

mit Pommes, Süß-Sauer-Sauce
und kleinem Salat

p.P. **10.95**

Zucciniauflauf

mit Aubergine, Paprika, Kartoffeln,
Tomatensauce und Käse überbacken

p.P. **8.95**

Dienstag, den 04.11.

Oldenburger Grünkohl

mit Kasseler, Salzkartoffeln, Pinkel
oder Kochwurst

p.P. **13.95**

Frühlingsrolle

mit Reis und Süß-Sauer-Sauce

p.P. **7.95**

Mittwoch, den 05.11.

Rinderhüftsteak

mit Kroketten, Kräuterbutter
und Gemüse

p.P. **14.95**

Bechamelkartoffeln

mit Blumenkohl, Brokkoli und
Parmesan

p.P. **8.95**

Donnerstag, den 06.11.

Weißer Bohneneintopf

mit Wursteinlage

p.P. **7.95**

Hacksteak

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter
und Pommes

p.P. **10.95**

Freitag, den 07.11.

Zanderfilet

mit Dillsauce, Reis und Gemüse

p.P. **14.95**

Rind & Schweinegeschnetzeltes

mit Julienne-Gemüse auf Reis

p.P. **12.95**



MITTAGSTISCH

Montag bis Samstag von 11.45–14.30

Salatbar

Kleiner Teller p.P. **4.45**

Großer Teller p.P. **7.95**

Großer Teller
mit Hähnchenbruststreifen
oder Garnelen p.P. **10.95**

Für unsere Kids

Biene Maja
Nudeln mit Tomatensauce p.P. **5.95**

Ufo Teller
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus p.P. **5.95**

Sesamstraße
Fischstäbchen mit Pommes p.P. **5.95**

Spongebob
4 Chicken Nuggets mit Pommes p.P. **5.95**

Übersicht Zusatzstoffe



	Art der Zusatzstoffe, E-Nr.	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1	Farbstoffe E 100 – E 180	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
2	Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 oder einem Gemisch	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“; auch zulässig: „mit Nitrit Pökelsalz“; „mit Nitrat“; „mit Nitrit Pökelsalz und Nitrat“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen; Fleischerzeugnisse
3	Antioxidationsmittel E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
4	Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
5	Schwefeldioxid / Sulfite E 220 – E 228 ab 10 mg/kg	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
6	Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
8	Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962; andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	„mit Süßungsmittel(n)“; bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“; bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z. B. in Cafés); Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
9	Phosphate E 338 – 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
10	Coffein	„coffeinhaltig“	alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
11	Chinin, Chininsalze	chininhaltig	zum Beispiel Bitter-Lemon

Sie haben Fragen zum Thema Zusatzstoffe oder Allergene? Wir beantworten Ihre Rückfragen dazu gerne, sprechen Sie uns an.