

# Preise

## Mittagsangebot 6. KW (04. – 10.02.2019)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Kürbis-Curry in Kokossoße mit Reis <small>640 kcal/2.674 kJ</small> <b>3,20 €</b>	Gnocchi mit Tomatensauce <small>aW, c, g<sup>1</sup></small> <small>426 kcal/2.600 kJ</small> <b>3,20 €</b>	Deftiger Kartoffelgulasch mit Paprika und Creme fraiche <small>aW, g, i</small> <small>640 kcal/2.674 kJ</small> <b>2,60 €</b>	Champignoncremesuppe mit Knoblauchcroutons <small>aW, g</small> <small>270 kcal/1.130 kJ</small> <b>2,50 €</b>	Pasta mit Pesto und Cocktailtomaten <small>624 kcal/2.611 kJ</small> <b>2,75 €</b>
<b>Menü I</b>	Kartoffel- Gemüseauflauf mit Käse überbacken <small>315 kcal/ 1.318 kJ</small> <b>2,25 €</b>	mexikanischer Bohnentopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln dazu Baguette <small>480 kcal/2.020 kJ</small> <b>2,25 €</b>	Fleischfrikadelle mit Pfefferrahmsauce an Kartoffelpüree <small>aW, c, g, i, j, n, 3, 5</small> <small>411 kcal/1.713 kJ</small> <b>2,50 €</b>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker <small>aW, c, 3</small> <small>455 kcal/1.907 kJ</small> <b>2,00 €</b>	Spiralnudeln mit Schinken-Sahnesauce <small>aW, aG, g, 2, 3, 8</small> <small>450 kcal/1.883 kJ</small> <b>2,25 €</b>
<b>Hauptspeise I</b>	Kochklopse in grüner Kräutersoße <small>322 kcal/ 1.347 kJ</small> <b>2,75 €</b>	Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf mit Schinken <small>aW, c, g</small> <small>315 kcal/ 1.318 kJ</small> <b>2,75 €</b>	Hühnerfrikassee mit Champignons und buntem Gemüse <small>xxx</small> <small>367 kcal/1.536 kJ</small> <b>2,75 €</b>	Geschmorte Kohlroulade mit Bratensauce <small>aW, c, g, j</small> <small>418 kcal/1.456 kJ</small> <b>2,75 €</b>	Geschmorter Rindersauerbraten mit Bratensauce <small>aW</small> <small>332 kcal/1.392 kJ</small> <b>3,20 €</b>
<b>Hauptspeise II</b>	Schweine-Cordon bleu auf Bratensoße <small>aW, g, i, 2, 3</small> <small>334 kcal/1.397 kJ</small> <b>2,75 €</b>	Schweinesteak Strindberg mit Senf-Zwiebel-Ei-Kruste mit Rahmsauce <small>aW, c, g, i, j</small> <small>334 kcal/1.397 kJ</small> <b>3,60 €</b>	Schlemmerfilet Bordelaise an Kräutersauce <small>xxx</small> <small>480 kcal/ 2.008 kJ</small> <b>2,90 €</b>	Gebratene Hähnchenbrust mit Ananas und Käse gratiniert mit Currysauce <small>aW, g</small> <small>406 kcal/1.698 kJ</small> <b>2,95 €</b>	Tagesgericht
<b>Beilagen</b>	Röstitaler <b>0,85 €</b> Reis <small>g</small> <b>0,65 €</b> Buttererbsen <b>0,75 €</b>	Bratkartoffeln <small>g</small> <b>0,85 €</b> Kartoffeln <b>0,75 €</b> Karotten <b>0,75 €</b>	Kartoffeln <b>0,75 €</b> Reis <small>g</small> <b>0,65 €</b>	Salzkartoffeln <b>0,75 €</b> Kräuterreis <small>g</small> <b>0,65 €</b>	Apfelrotkohl <small>aW, 2, 3, 9</small> <b>0,85 €</b> Kartoffelklöße <small>n, 2, 3, 5</small> <b>0,85 €</b> Portion Reibekäse <b>0,30 €</b>

Der Gästezuschlag für Tischgäste außerhalb des LVV-Konzerns beträgt 1,20 € pro Mittagsgericht und 0,40 € für Desserts sowie alle Brötchen-, Imbiss- und Snackangebote.

**Allergene:** a = glutenhaltiges Getreide, aW = Weizen, aG = Grieß, aR = Roggen, aH = Hafer, aGe = Gerste, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Nüsse, f = Sojabohnen, g = Milch (Lactose), h = Schalenfrüchte/Nüsse, ha = Haselnüsse, hb = Walnüsse, hc = Cashewnüsse, hd = Pekannüsse, hf = Macadamien, hi = Pistazien, hl = Mandeln, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Lupinen, m = Weichtiere, n = Schwefeldioxid und Sulfid

**Inhaltsstoffe:** 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = genetisch verändert