

Tagesgerichte vom 26.10.2020 – 30.10.2020

**Spezialität der Woche 8,70 €**

<b>Mo</b>	Hähnchen Cordon bleu mit Pommes <sup>1,2,3,4,5,6</sup> Spinatknödel mit Käsesauce <sup>1,2,3</sup>	Vorspeise Salat <sup>1,2,3,13</sup>
<b>Di</b>	Bratwurst mit Saurenbohnen und Kartoffelbrei <sup>1,2,3,4,13</sup> Kartoffelgulasch <sup>1,2,3</sup>	Dessert Marillenknödel und Vanillesauce <sup>1,2,3,6</sup>
<b>Mi</b>	Spaghetti Bolognese mit Parmesan <sup>1,2,3</sup> Knusprige Ofenkartoffeln mit Quark <sup>1,2</sup>	Vorspeise Salat <sup>1,2,3,13</sup>
<b>Do</b>	Jägerschnitzel mit Spätzle <sup>1,2,3</sup> Gnocchi Grande Pomodoro auf Blattspinat <sup>1,2,3</sup>	Vorspeise Kürbiscremesuppe <sup>1,2,3</sup>
<b>Fr</b>	Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat <sup>1,2,3,4</sup> Asiatischer Sesam-Bohnen-Salat mit Kartoffeltaler <sup>1,2,3</sup>	Dessert Eis <sup>1,2,3</sup>

Alle Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen

Tagesgericht ohne Getränk € 5,30  
Tagesgericht mit einer Flasche Wasser (0,5l) € 6,60

Die Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher MwSt.

**Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 09:00 - 15:30 Uhr, Mittagstisch 11:30 - 14:00 Uhr**  
Telefon: 06222 77394-3409 (Jörg Ebert, Lars Büsener); E-Mail: ochsen2@sphv.de

Zusatzstoffe:

- |                              |                              |                              |                                 |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoffen | 2) mit Antioxidationsmitteln | 3) mit Geschmacksverstärkern | 4) mit Phosphat                 |
| 5) mit Nitritpökelsalz       | 6) mit Farbstoff             | 7) geschwärzt                | 8) mit kakaohaltiger Fettglasur |
| 9) mit Süßungsmitteln        | 10) gewachst                 | 11) koffeinhaltig            | 12) Phenylalaninquelle          |
| 13) geschwefelt              |                              |                              |                                 |

Die auszeichnungspflichtigen Allergene für die Tagesgerichte finden Sie auf der Rückseite.

## Speisekarte mit Deklaration der Allergene

<b>Spezialität der Woche</b>		
<b>Mo</b>	Hähnchen Cordon bleu mit Pommes <i>a,b,c1,f</i> Spinatknödel mit Käsesauce <i>a,b,c1,f</i>	Vorspeise Salat <i>a,b,e,f</i>
<b>Di</b>	Bratwurst mit Saurebohnen und Kartoffelbrei <i>b,c1,e,f</i> Kartoffelgulasch <i>f</i>	Dessert Marillenknödel und Vanillesauce <i>a,b,c1</i>
<b>Mi</b>	Spaghetti Bolognese mit Parmesan <i>a,b,c1,f</i> Knusprige Ofenkartoffeln mit Quark <i>b</i>	Vorspeise Salat <i>a,b,e,f</i>
<b>Do</b>	Jägerschnitzel mit Spätzle <i>a,b,c1,f</i> Gnocchi Grande Pomodoro auf Blattspinat <i>a,b,c1,f</i>	Vorspeise Kürbiscremesuppe <i>b,c1</i>
<b>Fr</b>	Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat <i>a,b,c1,e,f,i</i> Asiatischer Sesam-Bohnen-Salat mit Kartoffeltaler <i>a,c1,d,f,g</i>	Dessert Eis <i>a,b</i>

### Hauptallergene laut EU-Verordnung Nr. 1169/2011

<i>a</i>	Eier u. Eiererzeugnisse
<i>b</i>	Milch u. Milcherzeugnisse
<i>c</i>	glutenhaltiges Getreide c1 Weizen    c2 Roggen    c3 Gerste    c4 Hafer    c5 Dinkel    c6 Kamut    c7 Hybridstämme
<i>d</i>	Sesam u. Sesamerzeugnisse
<i>e</i>	Senf u. Senferzeugnisse
<i>f</i>	Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
<i>g</i>	Soja u. Sojaerzeugnisse
<i>h</i>	Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse
<i>i</i>	Schwefeldioxid u. Sulfit
<i>j</i>	Schalenfrüchte j1 Mandeln    j2 Haselnüsse    j3 Walnüsse    j4 Cashewnüsse    j5 Pekannüsse    j6 Paranüsse    j7 Pistazien    j8 Makadamianüsse
<i>k</i>	Lupine u. Lupinenerzeugnisse
<i>l</i>	Fisch u. Fischerzeugnisse
<i>m</i>	Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse
<i>n</i>	Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse