



	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
<b>Montag</b>	<p><i>Getreu aus der Region</i></p> <p>Möhreneintopf<sup>1,5</sup> mit Kartoffeln durcheinander, wahlweise mit einer groben Bratwurst<sup>1,5</sup> <b>(+ 1,00 € Aufpreis)</b></p> <p> <b>5,90 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Eintopf: Milch, Sellerie • Wurst: Sellerie, Senf</p>	<p>Street Fries „Tomate Mozzarella“ Tomatenwürfel, Mozzarellakugeln, Käsehobel (enthält tierisches Lab), rote Zwiebeln, Rucola, Basilikumcreme und Creme de Balsamico<sup>1</sup></p> <p> <b>6,50 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Street Fries: Milch, Senf, Eier</p>	<p>Aufgrund von Ferien, bieten wir in diesem Zeitraum nur zwei Menüs an.</p>	<p>Fruchtjoghurt</p> <p><b>1,90 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Milch</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Asiatische Nudeln mit Paprika, Zucchini, Karotte, Sojabohnen, Frühlingszwiebeln mit Sesam-Sojasauce<sup>4</sup> und Hähnchenfleisch</p> <p> <b>7,50 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Nudeln: Weizen, Eier • Gemüse: Soja • Sauce: Sesam, Soja, Weizen</p>	<p>Vegetarische Chili sin Carne  Sojahack, Bohnen, Mais, Paprika, Tomate, auf Basmatireis</p> <p> <b>6,50 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Chili sin Carne: Weizen, Soja, Sellerie</p>	<p>Aufgrund von Ferien, bieten wir in diesem Zeitraum nur zwei Menüs an.</p>	<p>Sahne-Quark mit Mandarinen</p> <p><b>1,90 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Milch</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Hähnchenschnitzel <b>oder</b> Veggieschnitzel „Hawaii“ mit Ananas, Sc. Hollandaise, Preiselbeeren und Petersilie, dazu Pommes frites</p> <p> <b>7,50 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Schnitzel: Weizen • Veggieschnitzel: Weizen, Eier, Milch • Sauce: Milch, Eier, Sellerie</p>	<p><i>Getreu aus der Region</i></p> <p>Rosmarinkartoffeln mit Kresse-Quark und Grillgemüse </p> <p> <b>6,90 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Quark: Milch</p>	<p>Aufgrund von Ferien, bieten wir in diesem Zeitraum nur zwei Menüs an.</p>	<p>Schokopudding mit Kirschen</p> <p><b>1,90 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Milch, Soja, Weizen, Eier</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Backfisch mit Remouladensauce und Bratkartoffeln, dazu Salatmix (Kräuterdressing)</p> <p> <b>8,50 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Fisch: Weizen, Fisch • Dip: Milch, Eier, Senf • Dressing: Senf</p>	<p><i>Getreu aus der Region</i></p> <p>Vegetarischer Linseneintopf  mit Brötchen</p> <p> <b>6,50 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Suppe: Sellerie • Brötchen: Weizen</p>	<p>Aufgrund von Ferien, bieten wir in diesem Zeitraum nur zwei Menüs an.</p>	<p>Herrencreme<sup>4</sup></p> <p><b>2,20 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Milch, Soja</p>
<b>Freitag</b>	<p>Schweineschnitzel mit Rahmblumenkohl und Salzkartoffeln</p> <p> <b>7,50 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Schnitzel: Weizen, Eier • Blumenkohl: Milch, Sellerie</p>	<p>Käse-Lauch-Suppe  mit Laugengebäck</p> <p> <b>6,50 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Suppe: Milch, Sellerie • Laugengebäck: Weizen</p>	<p>xxx</p>	<p>Panna Cotta mit Himbeeren</p> <p><b>1,90 €</b></p> <p><i>Allergene:</i> Milch</p>

1) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt  
 = vegetarisch © = schweinefleischfrei = Knoblauch

Telefonische Vorbestellung bis 10:30 Uhr unter 02871/261041 oder per Mail an [info@abh-gastro.de](mailto:info@abh-gastro.de)