

EAT & MEET

HTCN RESTAURANT

Unsere Spezialitäten in der KW 21 (21.05. - 25.05.2018)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
5 Vegetarisch	Feiertag	Pasta mit Zucchini und Champignon	Gemüsemaultaschen mit Frischkäsesauce	Sellerieschnitzel mit Rahmgemüse	Kaiserschmarrn mit Apfelmus
5,50 €	Feiertag	Klöße "Königsberger" Art mit Butterreis	Putenrollbraten mit Kartoffeln	Putengeschnetzeltes mit Wokgemüse und Reis	Lachslasagne
6,50 €	Feiertag	Geschnetzeltes vom Rind in Pfeffersoße mit Kartoffelpüree	Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel	Paniertes Schollefilet mit Kartoffelsalat und Remulade	Rinderschmorbraten mit Spätzle und Kohlrabi

Hinweis: Produkten bei denen ein Allergen nicht als vorhanden gekennzeichnet ist, setzen wir die jeweilige Zutat rezeptmäßig nicht zu. Ebenso ist diese Zutat unseres Wissens nach auch in keinem der verwendeten Rohstoffe vorhanden. Bei einem Handwerksbetrieb wie dem unseren können jedoch geringe Spuren dieser Zutat nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Dies kann zum Beispiel der Fall sein, wenn ein Vorprodukt damit in Berührung kam oder sich bei dessen Herstellung eine Kreuzkontamination ergab.

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalanquelle, 11=coffeinhaltig, 12=chininhaltig

Allergene: A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C=Eier und Erzeugnisse daraus, D=Eier und Erzeugnisse daraus, D=Fisch und Erzeugnisse daraus, E=Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F=Soja und Erzeugnisse daraus, G=Milch und Erzeugnisse daraus, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie und Erzeugnisse daraus, J=Senf und Erzeugnisse daraus, K=Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L=Schwefeldioxid (>10mg/KG), M=Lupine, N=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

