

# EAT & MEET

HTCN RESTAURANT

## Unsere Spezialitäten in der KW 33 (13.08. - 17.08.2018)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
5 Vegetarisch	Mit Spinat und Ricotta gefüllte Canneloni	Kartoffelgulasch	Wraps mit Ratatouillefüllung	Pasta mit Kirschtomaten und Rucolapesto	Rahmchampignons mit Semmelkloß
5,50 €	Ragout mit Speck Pilzen und Petersilienkartoffeln	BBQ Schmorsteaks vom Schwein mit Wedges	Hähnchenbrust mit Ofengemüse und Schwenkkartoffeln	Mit Hackfleisch gefüllte Paprika, Reis	Bifteki mit Tzatziki und Reis
6,50 €	Hähnchenpiccata Milanese mit Tomatensauce und Pasta	1/2 Hähnchen mit Kartoffelsalat	Jägerschnitzel vom Schwein mit Pommes	Sauerbraten mit Kloß und Blaukraut	Fischfilet mit Tomaten-Zucchini Gemüse und Limonensauce

**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)

