

EAT & MEET

HTCN RESTAURANT

Unsere Spezialitäten in der KW 39 (21.09. - 25.09.2020)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
5,50 € "Vegetarisch"		Mit Cous Cous gefüllte Paprika auf mediteranem Pfannengemüse		Deftiger Linseneintopf	Tortellini mit Käsesoße
6,00 €	Köttbullar mit Preiselbeerrahm und Spätzle		Cordon bleu vom Schwein Mit Pommes und Buttergemüse		Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Erbsen
6,50 €	Puten-Gyros mit Tomatenreis und Zatziki	Leberkäse mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei	Spaghetti Bolognese	Fleischküchle mit Kartoffelpüree und Rahmkarotten	

mit

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=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)

