

EAT & MEET

HTCN RESTAURANT

Unsere Spezialitäten in der KW 30 (26.07. - 30.07.2021)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
5,5 Vegetarisch	Grünkohl-Hanf Taler mit Sauerrahm	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Tortellini mit Käsesoße	Kartoffel-Gemüse Auflauf	Gemüselasagne
6,00 €	Indisches Hähnchencurry mit Reis	Schweinebauch mit Brezenknödel und Bayerisch Kraut	Schweineschnitzel mit Paprikasoße und Rosmarinkartoffeln	Currywurst mit Pommes	Seelachs "Bordelaise" mit Kartoffeln
6,50 €	Rindergulasch mit Paprika und Nudeln	Putensteaks mit Paprikagemüse und Kartoffelgratin	Lasagne al forno	Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffeln	Steak vom Schweinenacken mit Ofenkartoffel und Sauerrahm

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)

