

EAT & MEET

HTCN RESTAURANT

Unsere Spezialitäten in der KW 11 (09.03. - 13.03.2026)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
7,70 € Vegetarisch	Vegetarische Asia-Nudelpfanne mit Ei(g,c,11,i,f,k)	Käsespätzle(c,a) mit Röstzwiebeln(a)	Gnocchi(c) al Arrabiata	Rote Beete Puffer(a) mit Erbsenpüree(g,3,5)	Kaiserschmarrn(c,a,g) mit Apfelmus(3)
8,30 €	Kohlroulade*(a,j,i,l) mit Kartoffelpüree(3,5,g)	Veganes Sellerieschnitzel(a,i) mit Kräuterkartoffeln(3,5,g)	Paella mit Meeresfrüchte und Huhn(b,d,n)	Pasta(a) mit Linsenbolognese(i,l)	Fleischküchle(a,g,j,i,l) mit Kartoffeln(3,5,g) und Rahmgemüse(g,f)
8,80 €	Hähnchen-Cordon Bleu(a,g) mit Kartoffelsalat(i,l)	Pizzaleberkäse*(2,4,g,c,i,j) mit Bratkartoffeln	Schweinebauch(i,l,a) mit Kloß(2,3,l) und Bayrischkraut(a,l)	Rotes Thaicurry von der Pute(11,a,f,i,k,d) mit Basmatireis	Gebackener Seelachs(a,c,d,j) mit Kartoffelsalat(2,i,l) dazu Remoulade(11,c,g,j)

Dienstag: Burger 8,80€ (1,c,a1,a2,a3,a4,a5,g,jk,f,i)

Donnerstag: Currywurst 8,30€ (2,3,4,7,i,j,a)

Zusatzstoffkennzeichnung: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmitteln 12 enthält Phenylalaninquelle 13 gewachst

Allergenkenzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere 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 und Sulfite (> 10 mg/Kg) M Lupine N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

sonstige: *aus Schweinefleisch **aus Rindfleisch

Produkte bei denen ein bestimmtes Allergen als nicht 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. Nichts ausgeschlossen werden können jedoch geringe Spuren dieser Zutat. Dies kann zum Beispiel der Fall sein, wenn ein Vorprodukt damit in Berührung kam oder sich bei dessen Herstellung eine Kreuzkontamination ergab.