

EAT & MEET

HTCN RESTAURANT

Unsere Spezialitäten in der KW 12 (16.03. - 20.03.2026)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
7,70 € Vegetarisch	Brokkoli-Nuss-Ecken(c,h,a) mit Kräuter dip(g)	Gebackener Camembert(a,g) mit Preiselbeeren	Überbackener Wrap mit Ratatouille(a,g,l) gefüllt	Gnocchi(c) mit Käsesoße(a,g,f,l)	Gebackener Blumenkohl(a) mit Kräuter dip(g)
8,30 €	Hühnerbrust mit Tomate und Mozzarella gratiniert(g,a,h,i,l)	Vegane Gnocchi Tricolore(l) mit Salbei und geschmorten Tomaten	Tortellini**(a,g,c) in Schinken*-Sahnesoße(3,4,g,l,f)	Veganes Gemüsecurry(3,11,f,k,i) mit Basmatireis	Schweinemedallions*(a) in Pilzrahmsauce(f,g,i,l,a) dazu Spätzle(a,c,d)
8,80 €	Schweinegulasch* Szegediner Art(a,i,l,j) mit Nudeln(a)	BBQ-Schmorsteaks*(2,3,i) mit Rosmarinkartoffeln(3,5)	Rinderschmorbraten**(i,l,a) mit Blaukraut und Klöße(2,3,l)	Pasta(a) Bolognese**(i,l,g)	Schlemmerfilet Bordelaise(d,a,i,j,l,f) mit Gemüsereis(i,g)

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

Allergenkennzeichnung: 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.