

# Aktionsmenü vom 19.10.2020 bis 25.10.2020

## Montag, 19.10.2020

**Gebratenes Hähnchenbrustfilet  
an einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark,  
dazu hausgemachter Tomatensalat** <sup>20,6,a,c,f,g,h,i,j,k,l</sup>  
Preis Mitarbeiter: 6,90 € Preis Gäste: €



## Dienstag, 20.10.2020

**Kabeljau mit Kräuterkruste,** <sup>d</sup>  
<sup>19,a,a1,c,g,j</sup>  
**auf Süßkartoffelpüree** <sup>12,20,3,c,f,g,i,j</sup>  
**und Lauchrahmgemüse** <sup>20,g</sup>  
Preis Mitarbeiter: 7,50 € Preis Gäste: €



## Mittwoch, 21.10.2020

**Spaghetti "aglio e olio",  
Nudeln mit Knoblauch, Zwiebeln, Jalapenós und  
Cherrytomaten in Olivenöl gebraten,** <sup>2,a,a1,c,g</sup>  
**dazu ein kleiner Salat mit Joghurt-Dressing** <sup>i</sup>  
<sup>19,20,c,g,i,j</sup>  
Preis Mitarbeiter: 6,50 € Preis Gäste: €



## Donnerstag, 22.10.2020

**Gebratenes Rotbarschfilet** <sup>20,d</sup>  
**in einer Dill-Senfsauce,** <sup>1,20,a,a1,g</sup>  
**an Mini-Butterkartoffeln,** <sup>1,g</sup>  
**dazu ein kleiner Salat** <sup>i</sup>  
**mit Essig-Öl-Dressing** <sup>1,19,20,3</sup>  
Preis Mitarbeiter: 7,10 € Preis Gäste: €



## Freitag, 23.10.2020

**Frisch zubereiteter Cheeseburger,** <sup>12,a,a1,a2,f,g,j,k</sup>  
**mit Kartoffel Wegdes** <sup>a,a1</sup>  
**und einem Sour-Creme Dip** <sup>19,20,c,g,j</sup>  
Preis Mitarbeiter: 6,90 € Preis Gäste: €



1 - Farbstoff  
2 - Konservierung  
3 - Antioxidantien  
6 - geschwärzt  
12 - Schutzatmosphäre

19 - alkoholähnliche  
Stoffe  
20 - Stabilisatoren  
a - Spuren von  
Getreide  
a1 - Weizen  
a2 - Roggen

c - Ei  
d - Fisch  
f - Soja  
g - Milch  
h - Spuren von  
Schalenfrüchten

i - Sellerie  
j - Senf  
k - Sesam  
l - Schwefel



Schwein  
Fisch  
Rind  
Geflügel  
Vegetarisch