



# S P E I S E N V O R A U S W A H L

Gruppe:	am:	um:
---------	-----	-----

Gericht	Preis	Vorspeise	Hauptspeise
1 Beilagensalat 3, L	5,20 €		
2 Kartoffelrahmsuppe „Alt Machern“ mit Gemüsewürfel und Croûtons G, A <sup>1</sup>	6,50 €		
3 Mosel-Winzer-Sülze mit Remouladensauce und Wirtshaus-Kartoffeln an feinem Salatbouquet 1, 3, 5, C, J, I	14,90 €		
4 Spießbraten mit Klosterbiersauce dazu Kartoffelklöße und Rotkohl 1, 3, 6, I, L, A <sup>1</sup>	16,80 €		
5 Spätzlepfanne mit Gemüse und Champignon-Rahmsauce A <sup>1</sup> , C, G, I	15,90 €		
6 Panierter Seelachs mit Kartoffelsalat und Remoulade 4, C, G, J, A <sup>1</sup>	15,90 €		
7 Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen 3, 4, 6, A <sup>1</sup> , I, J, L	21,50 €		
8 Braumeisterschnitzel mit Klosterbiersauce und Pommes Frites 2, A <sup>1</sup> , I	15,90 €		
9 Braumeistertoast Schweinefilettranchen mit Champignons, Sauce Hollandaise und Salatgarnitur 3, A <sup>1</sup> , I, L	16,50 €		
10 Salade du Chef Blattsalate, Hähnchenbruststreifen, Champignons, Balsamico-Öl-Dressing, Klosterbrot A, A <sup>2</sup>	16,90 €		
11 Hähnchenbrust mit Champignon-Rahmsauce und Spätzle A <sup>1</sup> , C, G	16,90 €		
12 Warmer Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf 1, 3, J, G, C	13,20 €		
13 Rote Grütze mit Vanilleeis G	5,90 €		

Bitte teilen Sie Ihre Vorauswahl am Vormittag vor Veranstaltungsbeginn ab 11:00 Uhr telefonisch unter 06532 95 150 mit oder senden Sie uns dieses Formular per Fax an 951515.

# Legende

## Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe	Allergene
1) Konservierungstoff	A ) Glutenhaltiges Getreide (Weizen <sup>1</sup> , Roggen <sup>2</sup> , Gerste <sup>3</sup> , Hafer <sup>4</sup> , Dinkel <sup>5</sup> , Kamut <sup>6</sup> , Hybridstämme <sup>7</sup> )
2) Farbstoff	B ) Krebstiere
3) Antioxidationsmittel	C) Eier
4) Süßungsmittel (Sachharin <sup>a</sup> , Cyclamat <sup>b</sup> , Aspartam <sup>c</sup> (Phenylalaninquelle), Acesulfam <sup>d</sup> )	D) Fisch
5) Phosphat	E) Erdnüsse
6) Geschwefelt	F) Soja
7) Chininhaltig	G ) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8) Koffeinhaltig	H ) Schalenfrüchte (Mandel <sup>1</sup> , Haselnuss <sup>2</sup> , Walnuss <sup>3</sup> , Cashew <sup>4</sup> , Pecannuss <sup>5</sup> , Paranuss <sup>6</sup> , Pistazie <sup>7</sup> , Macadamianuss <sup>8</sup> , Queenslandnuss <sup>9</sup> )
9) Geschmacksverstärker	I ) Sellerie
10) Geschwärzt	J) Senf
11) Gewachst	K ) Sesamsamen
12) Gentechnisch verändert	L ) Schwefeldioxyde mit Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
	M ) Lupinen
	N ) Weichtiere