

Speisekarte – Bistro – Metzgerei Lauterbach (Tel. 827052)



12. Februar bis 16. Februar 2018

<u>Montag: Tagliatelle con zucca, funghi e speck 6,50</u>	15/A/C/G
Kartoffel-Eintopf mit Würstchen 4,80	15/A/C/G
Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat u. Remoulade 6,50	A/C/G
Ungar. „Paprikás“ (Rezept von András) mit Nudeln 6,80	A/C/G
3 Blauesottene mit Brötchen 4,90	A/C/G

Faschingsdienstag: wegen Reparaturarbeiten geschlossen

Aschermittwoch: wegen Reparaturarbeiten geschlossen

<u>Donnerstag: Spaghetti con funghi tartufati 6,50</u>	A/C/G
Blumenkohlcremesuppe mit Brösel 3,--	A/C/G
Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und Blaukraut 7,90	A/C/G
Veggie: Pfannkuchen mit Champignon/Käsefüllung 5,--	A/C/G
Pariser Schnitzel mit Bratkartoffeln 6,90	A/C/G

<u>Freitag: Gemüselasagne gratiniert 6,50</u>	A/C/G
Fischfilet paniert mit Kartoffelsalat m./o. Mayo. 6,90	A/C/D/G
Matjesfilet „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln 6,90	A/C/D/G
Frikadelle mit Mischgemüse und Salzkartoffeln 6,--	A/C/G

Zur Fastenzeit schmecken unsere mageren Wurstsorten wie z.B.
Corned-Beef, Pastrami, Kasseler, Lachsschinken u.v.m.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Phosphat 5) mit Geschmacksverstärker 6) mit Tartrazin 7) koffeinhaltig 8) chininhaltig 9) gewachst 10) mit Süßungsmittel 11) geschwefelt 12) geschwärzt 13) mit Milcheiweiß 14) mit einer Phenylalaninquelle 15) mit Nitritpökelsalz
Allergene: A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch & Milcherzeugnisse H) Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse, Walnüsse etc.) I) Sellerie K) Senf L) Sesam M) Schwefeldioxid u. Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere

Felix Lauterbach GmbH, Geschäftsführer: Uwe Krautz, Ursula Lauterbach
Marktplatz 7-8, 95326 Kulmbach, Registergericht Bayreuth Nr. HRB 2163