



Mittagskarte



25.02.2019 – 02.03.2019

- Montag:**
- Schnitzel^{7,b,d,e,g} mit Jägersoße mit Bratkartoffeln, Gemüse und Salat
 - Hühnerfrikassee mit Butterreis
- Dienstag:**
- Ungarisches Gulasch mit Salzkartoffeln, Rotkohl und Salat
 - Nudelhackfleischpfanne in Käsesahnesoße^{11,f}
- Mittwoch:**
- Grünkohl mit Salzkartoffeln mit Kassler^{2,3}, geräucherte Mettenden^{2,3,7} und Pinkel^{2,3,7}
 - Nackensteaks mit Pommes Frites
- Donnerstag:**
- Sauerbraten in Soße mit Spätzle, Gemüse und Salat
 - Hähnchenburstfilet in Curryfruchtsoße mit Butterreis
- Freitag:**
- Backfisch mit Salzkartoffeln, Remoulade, Gemüse und Salat
 - Schweinemedallions in Rahmsoße mit Pommes Frites
- Samstag:**
- Überraschungsbuffet

Das Team vom Elch wünscht einen guten Appetit!

Preis pro Person 7,00 €
zzgl. einem alkoholfreiem Getränk 0,2 l. = 1,50 €,
zzgl. einem alkoholfreiem Getränk 0,3 l. = 2,00 €.
Buffetzeit: 12:00 Uhr – 14:00 Uhr
Melden Sie Sich bitte ab 4 Personen an!
Tel.: 04474/941515 Fax: 04474/941516

**!!!Jeden Sonntag Mittagsbuffet mit Suppe und Dessert,
reichlich Auswahl für nur 14,90 € pro Person, ab 12:00 Uhr!!!**

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen,
 - 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker,
 - 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmittel,
 - 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig,
 - 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) mit Emulgator
 - 13) mit Stabilisator
- a) Schwefeldioxid, Sulphite, b) glutenhaltiges Getreide,
c) Eier, d) Senf, e) Sojabohnen, f) Milch, g) Sellerie,
h) Sesamsamen