



Vom 04.03.19 – 17.03.2019

von 12.00 Uhr – 15.30 Uhr

(15.00 Uhr Küchenschluss)



täglich zu bestellen

<p>Currywurst mit Pommes frites</p> <p>6,20 €</p>	<p>Pasta mit kleinem Salat, Parmesan Sauce Napoli oder Sauce Bolognese a,g,c</p> <p>6,50 €</p>	<p>Ofenkartoffel mit Sour Creme und kleinem gemischten Salat (g)</p> <p>5,50 € Hähnchenstreifen + 1,50 € Räucherlachs (d) + 2,80 €</p>	<p>Schnitzel mit Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat a,c</p> <p>7,90 €</p>
---	--	--	---

Woche vom 04.03. bis 10.03.2019 (Dienstag Ruhetag)

<p>8,50 €</p> <p>Waidmanns Ragout (Hirsch, Wildschwein, Gans) mit Waldpilzen, dazu Krokette a,i,c</p>	<p>7,50 €</p> <p>Hausgemachte Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat, kleiner Salatteller, Remoulade a,c,d</p>	<p>7,50 €</p> <p>Soljanka Russischer Eintopf mit Sauerrahm, dazu Brot a,g</p>
---	--	---

Woche vom 11.03. bis 17.03.2019 (Dienstag Ruhetag)

<p>7,90 €</p> <p>Cannelloni mit Ricotta-Spinat Füllung und Käsesauce, kleiner Salatteller a,c,g</p>	<p>8,50 €</p> <p>Fischragout (Seelachs, Kabeljau, Lachs) mit Erbsen und Champignons in Krebsauce, dazu Reis a,d,c,j,g</p>	<p>7,50 €</p> <p>Grünkohleintopf mit Kochwurstscheiben, Gemüse und Kartoffeln j</p>
---	---	---

Zusatzstoffe

1- Farbstoff	5 -geschwefelt
2- Konservierungsstoff	7 -mit Phosphat
3- Antioxidationsmittel	11- gewachst
4- Geschmacksverstärker	8- mit Milcheiweiß

Allergene

a- glutenhaltiges Getreide	e -Erdnüsse
b- Krebstiere	f –Soja (Bohnen/Sprossen)
c- Eier	g- Milch
d- Fische	h- Schalenfrüchte (Mandel/Nuss)
i- Sellerie	k- Sesam
j- Senf	l- Schwefeldioxid

Erhalten Sie regelmäßig den Mittagstisch per E-Mail, eine kurze Nachricht an info@frank-fischer-kulinarium.de reicht.

Frank Fischer Kulinarium



Am Redder 7 * 22941 Bargteheide * Tel: 236 88 * Fax: 2 40 20
www.frank-fischer-kulinarium.de