



## Wochenplan vom 25. bis 29. Juli 2022 - KW 30

### Montag

#### **Schweinerückensteak**

mit Kräuterbutter,  
Pommes frites<sup>3</sup> und Salat<sup>1 (e,g)</sup>

### Dienstag

#### **Großer knackiger Salat**

mit mini Frühlingsrollen,  
Asia Dip und frischem Baguettebro<sup>1 (c,d,e,f)</sup>

### Mittwoch

#### **Rahmspinat**

mit gekochten Eiern  
und Salzkartoffeln<sup>(a,d)</sup>

### Donnerstag

#### **Deftiges Pfannengyros**

mit Dip<sup>1</sup>,  
Pommes frites<sup>3</sup> und Salat<sup>1 (d)</sup>

### Freitag

#### **Schwarzwurzeln**

mit Hackfleischbällchen in Sahnesauce<sup>1,9</sup>,  
Petersilienkartoffeln<sup>(a,d,g)</sup>

### Vorschau 01.08.2022 (KW 31)

#### **2 Seelachsfrikadellen**

mit Zitrone und Remoulade<sup>1</sup>  
an Kartoffelsalat<sup>1 (a,d,f,h)</sup>

Preis für den Mittagstisch 6,80 € / Portion

**RESTAURANT WINDROSE**  
FLUGPLATZ 20 / 34379 CALDEN

☎ 05674 / 92 33 37

Wir freuen uns auf Sie !!

#### Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) geschwefelt,  
4) geschwärzt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel,  
7) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) mit Geschmacksverstärker,  
9) mit Phosphat, 10) Koffeinhaltig

#### Allergenkennzeichnung:

a) Eier, h) Fisch, b) Sesam, i) Erdnüsse, c) Soja, j) Krebstiere,  
d) Milch & Milchprodukte, k) Weichtiere, e) Sellerie, l) Nüsse und  
Schalenfrüchte, f) Getreide glutenhaltig, m) Schwefeldioxid und Sulfite,  
g) Senf, (n) Lupine

