
Jörg Strohmeyer

Am Bleicherberg 1c

Telefon:

03881/711016

Grillrestaurant am Bleicherberg

Mittagstisch

November 2020

- neuer Preis Mittagstisch 4,40€ -

- 02.11. Nudeln in Tomatensauce mit gebratener Jagdwurst
- 03.11. Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln
- 04.11. Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln
- 05.11. Hähnchenschnitzel mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln
- 06.11. Erbseneintopf mit Bockwurst

- 09.11. Seelachsfilet in Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln
- 10.11. gefüllte Paprikaschoten mit Reis oder Salzkartoffeln
- 11.11. Rippenbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln
- 12.11. Kasselerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
- 13.11. Senfeier mit Salzkartoffeln

- 16.11. Nudeln in Tomatenhackfleischsauce
- 17.11. Bratklops mit Butterbohnen und Salzkartoffeln
- 18.11. DDR Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln
- 19.11. Grünkohl mit Kohlwurst und Bratkartoffeln
- 20.11. Kohleintopf mit Bockwurst

- 23.11. Wurstgulasch mit Nudeln oder Salzkartoffeln
- 24.11. Gebackene Hähnchenkeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln
- 25.11. Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln
- 26.11. Hühnerfrikassee mit Reis oder Salzkartoffeln
- 27.11. Gemüseintopf mit Bockwurst

- 30.11. Bratwurst mit Sauerkraut und Püree

Allergenkennzeichnung (ab 13.12.2014) zu kennzeichnendes Allergen

Die 14 wichtigsten Allergene

- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse außer:
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse außer:
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) außer:
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs b) Lactit
- Schalenfrüchte
- Mandeln (*Amygdalus communis* L.)
- Haselnüsse (*Corylus avellana*)
- Walnüsse (*Juglans regia*)
- Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*)
- Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch)
- Paranüsse (*Bertholletia excelsa*)
- Pistazien (*Pistacia vera*)
- Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprung
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Glutenhaltiges Getreide Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.