

### **Hauptgerichte vom Schwein:**

-Schweinebraten mit Soße	4,50€
-Schweinebraten mit Soße, Knödel und Salat	6,50€
-Spanferkel-Rollbraten mit Soße	5,50€
-Spanferkel-Rollbraten mit Soße, Knödel, Sauerkraut und Kartoffelsalat	8,50€
-Schweinschaxe mit Reiberknödel und Sauerkraut	6,50€
-Schnitzel in Champignonrahmsoße mit Spätzle und Salat	7,50€
-Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat	5,50€
-Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle und Salat	6,50€
-Schweinefilet mit Spätzle und Salat	9,80€
-Gefüllter Braten mit Semmelknödel und Salat	7,80€
-Surbraten mit Sauerkraut und Bauernbrot	7,50€
-Tellerschashlik mit Reis	6,50€
-Tellerschashlik mit Reis und Salat	7,90€

### **Hauptgerichte vom Rind und Schwein:**

-Gemischter Braten (Rind und Schwein) mit Knödel und Salat	8,80€
-Gemischter Braten (Kalb und Schwein) mit Knödel und Salat	9,80€
-Rinderbraten mit Knödel und Salat	9,20€

### **Hauptgerichte von der Pute:**

-Putengeschnetzeltes mit Spätzle und Salat	8,50€
-Putensteak mit Gemüse und Reis	8,50€

### **Hauptgerichte von der Ente:**

-Entenbrust mit Reiberknödel und Blaukraut	11,00€
-1/2 Ente mit Reiberknödel und Blaukraut	12,50€

### **Vegetarische Hauptgerichte:**

-Kartoffelgratin mit Salat	6,50€
-Gemüselasagne mit Salat	6,50€
-Gemüse Eintopf mit Salat	6,50€
-Ohne Salat	5,00€

### **Kalt/Warme Hauptspeisen:**

-Kalt/Warmes Buffet	nach Absprache
-Pizza (Blech)	16,00€
-Italienische Lasagne	5,00€
-gemischter Salat, klein	2,00€
-Kartoffelsalat	1,00€

*Alle Preise inkl. MwSt.*

### **Geschirrverleih:**

-Teller und Besteck	1,00€ inkl. MwSt.
---------------------	-------------------

<b>Gerichte</b>	<b>Zutaten, Allergene</b>	<b>Abkürzungen Allergene</b>	<b>Abkürzungen Zusatzstoffe</b>
Schweinebraten mit Soße	Sellerie	9,	
Kartoffelknödel	Schwefeldioxid	12,	B, D
Semmelknödel	Weizenmehl, Eier, Kuhmilch	1,3,7	
Spanferkelrollbraten m. Sauerkraut und Kartoffelsalat	Sellerie, Schwefeldioxid	9,12	B,F,L
Schweineschnitzel in Champignonrahmsoße mit Spätzle	Butter, Weizenmehl, Rahm, Eier, Kuhmilch	1,3,7	D
Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat	Weizenmehl, Eier, Sesamsamen, Schwefeldioxid	1,3,11,12	F,L
Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle	Butter, Weizenmehl, Eier, Kuhmilch	1,3,7	
Schweinefilet mit Spätzle	Butter, Weizenmehl, Eier, Kuhmilch	1,3,7	
Gefüllter Braten	Leberkäsebrat: Sellerie, Sesam, Senf	9,11	B,C,D,E,I,K
Surbraten mit Sauerkraut	Schwefeldioxid, Lupinen	12,13	C,I,Raucharomen
Tellerschaschlik	Sellerie, Senf	9,10	B,C,E,I
gemischter Salat m. Hausdressing	Schwefeldioxid	12,	F,L
Rinderbraten (Kalb oder Rind)	Sellerie, Schwefeldioxid, (Rotwein)	9,12,	F
Rahmsoße	Kuhmilch, Rahm, Weizenmehl	1,7	
Putenschnitzel Natur			
Ente, Gans	Sellerie, Apfel, Orange	9,	H
Blaukraut	Schwefeldioxid	12,	D,F,L
Kartoffelgratin	Weizenmehl, Kuhmilch	1,7,	
Gemüselasagne	Weizenmehl, Kuhmilch, Eier	1,7,3,	
Italienische Lasagne	Weizenmehl, Eier, Kuhmilch	1,3,7	B,D
Pizza	Weizenmehl, Kuhmilch	1,7	B,C,D,G,I,L,
kaltes u. warmes Buffet	nach Absprache		

Nachfolgend haben wir ausführliche Allergen-Informationen sowie Zusatzstoffe zu unseren Gerichten zusammengestellt.

In unserer Auflistung sind alle Produkte und die darin enthaltenen 14 Hauptallergene aufgeführt.

Dabei ist Folgendes zu beachten:

-die Auflistung mit den Inhaltsstoffen unserer Gerichte wurde im November 2015 nach bestem Wissen anhand der Informationen unserer Lieferanten erstellt.

-Es kann keine Garantie dafür übernommen werden, dass diese Aufstellung vollständig und zu jederzeit korrekt ist.

-Produkt-oder Rezepturänderungen sind möglich und werden in regelmäßigen Abständen eingepflegt.

-Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten (Gewürzen) können nicht ausgeschlossen werden.

-Durch unterschiedliche lebensmittelrechtliche Anforderungen können die Zusammensetzung und die Angaben bei den Zutaten der Produkte variieren.

**Allergene:**

**Zusatzstoffe:**

<b>1:Glutenhaltiges Getreide</b>	<b>A:Farbstoffe</b>
<b>2:Krebstiere</b>	B:Konservierungsstoffe
<b>3:Eier</b>	C: Natrium-und Kaliumnitrat, auch gemischt
<b>4:Fische</b>	D:Antioxidationsmittel
<b>5:Erdnüsse</b>	E:Geschmacksverstärker
<b>6:Sojabohnen</b>	F:Schwefeldioxid/Sulfite
<b>7:Milch</b>	G:Eisen-II-gluconat(geschwärzt)
<b>8:Schalenfrüchte</b>	H:gewachst
<b>9:Sellerie</b>	I:Phosphorsäure (Phosphat)
<b>10:Senf</b>	J:Milcheiweiß in Fleischprodukten
<b>11:Sesamsamen</b>	K:Süßungsmittel
<b>12:Schwefeldioxid/Sulfite</b>	L:Zucker und Süßungsmittel
<b>13:Lupinen</b>	M:Tafelsüßen
<b>14:Weichtiere</b>	

Für Ihr Interesse möchte ich mich recht herzlich bedanken. Natürlich stellen wir Ihnen auch andere Varianten zusammen.

Es würde mich/uns freuen, wenn wir zu Ihren Fest beitragen können.

Mit freundlichen Grüßen Kantinenbetrieb Heindl  
Werkstr. 25 • 93342 Saal a. d. Donau