

Speisenangebot für die Woche vom 05.10.- 09.10.2020

Montag	1. Grießbrei ⁸ mit Erdbeeren	4,50€
	2. Nudleintopf mit Rindfleisch und Pudding ^{8,b}	4,50€
	3. Spanferkelrollbraten mit Klößen ^{3,10,a,b} und Sauerkraut	4,80€
Dienstag	1. Gebratene Klopse mit Tomatensauce ^{1,2,4,6,a,b} und Reis	4,80€
	2. Seelachsfilet mit Kartoffeln ^{3,10,a,b} und Rotkohl ¹²	5,00€
	3. Paprikaschote mit Püree ^{3,10,a,b} und Obst	4,80€
Mittwoch	1. Makkaroni mit gebr. Jagdwurstwürfel, Tomatensauce ^{1,2,3,4} und Käse ^{1,2,3,4,9}	4,80€
	2. Schinkenrührei mit Bratkartoffeln ^{3,10,b} und Salat	4,80€
	3. Schweineschnitzel mit Kartoffeln ^{3,10,a,b} und Blumenkohlgemüse	4,80€
Donnerstag	1. Warmer Wiegebraten mit Tomatensauce ^{1,2,4,6,a,b} und Spirelli	4,80€
	2. Gefüllte Hefeknödel mit Vanillesauce ^{8,a,b}	4,80€
	3. Brathering mit Bratkartoffeln ^{3,10} und Rohkost	5,00€
Freitag	1. Spaghetti „Carbonara“ ^{1,2,4,6,b,a}	4,80€
	2. Rinderbraten mit Klößen ^{3,10,a,b} und Rotkohl ¹²	5,00€
	3. Gebratene Leber mit Zwiebel und Püree ^{3,10,a,b} dazu Sauerkraut ¹²	4,80€

Zusätzlich gibt es **Montags bis Freitags Bauernfrühstück 4,50€** und **Salatteller mit Schinken und Käse zu 4,00€**, **Salatteller mit Hähnchenstreifen zu 4,30€** sowie **Schnitzel mit Kartoffeln und Gemüse zu 5,00€** und **Nudeln mit Wurstgulasch und Käse^{1,2,3,4,9} zu 4,50€**

In unseren Speisen verarbeiten wir folgende Zusatzstoffe : 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat , 6 Süßungsmittel, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 Milcheiweiß, 9 unter Schutzatmosphäre verpackt, 10 geschwefelt, 11 gewachst, 12 mit Nitritpökelsalz **Allergene:** a- Gluten, b- Milchprodukte, c- Ei, d- Schalen/Krustentiere, e- Soja, f- Nüsse, g- Sesam, h- Sellerie, i- Senf, j- Lupinen, k- Fisch, l- Sulfite **Änderungen**

vorbehalten!

Gaststätte „Hutzen-Haisel“ , 08280 Aue, Goethestrasse 09 - Tel. 03771/246435

Speisenangebot für die Woche vom 12.10.- 16.10.2020

Montag	1. Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst und Obst ^{3,10,12,11}	4,50€
	2. Möhre Eintopf mit Rindfleisch und Birnenkompott ^{3,10,b}	4,50€
	3. Mini-Haxe mit Kartoffeln und Sauerkraut ^{3,10,a,b,8}	4,80€
Dienstag	1. Putensteak mit Kartoffeln ^{3,10,a,b} und Kohlrabigemüse	4,80€
	2. Fischspieß mit Kartoffeln ^{3,10,a,b} und Rohkost	5,00€
	3. Marinierter Hering ⁴ mit Kartoffeln ^{3,10} und Rohkost	4,80€
Mittwoch	1. Eierkuchen ^{8,a,b} mit Apfelmus	4,80€
	2. Kochfisch mit Spinatsauce und Püree ^{3,10,a,b}	5,00€
	3. Kaninchenkeule mit Kartoffeln ^{3,10,a,b} und Möhengemüse	4,80€
Donnerstag	1. Hähnchenkeule mit Klößen ^{3,10,a,b} und Rotkohl ¹²	4,80€
	2. Putenrollbraten ^{a,b} mit Knödel und Blumenkohl	4,80€
	3. Saure Flecke ^{3,10,a,b} mit Obst ¹¹	4,80€
Freitag	1. Mediterraner Schaschlik ^{a,b} von der Pute mit Gemüseris	4,80€
	2. Schweinegulasch ^{a,b} mit Spätzle	4,80€
	3. Sauerbraten mit Klößen ^{3,10,a,b} und Rotkohl ¹²	5,00€

Zusätzlich gibt es **Montags bis Freitags Bauernfrühstück 4,50€** und **Salatteller mit Schinken und Käse zu 4,00€**, **Salatteller mit Hähnchenstreifen zu 4,30€** sowie **Schnitzel mit Kartoffeln und Gemüse zu 5,00€** und **Nudeln mit Wurstgulasch und Käse^{1,2,3,4,9} zu 4,50€**

In unseren Speisen verarbeiten wir folgende Zusatzstoffe : 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat , 6 Süßungsmittel, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 Milcheiweiß, 9 unter Schutzatmosphäre verpackt, 10 geschwefelt, 11 gewachst, 12 mit Nitritpökelsalz **Allergene:** a- Gluten, b- Milchprodukte, c- Ei, d- Schalen/Krustentiere, e- Soja, f- Nüsse, g- Sesam, h- Sellerie, i- Senf, j- Lupinen, k- Fisch, l- Sulfite **Änderungen**

vorbehalten!