

MITTAGSGERICHTE

Jedes Gericht mit Sauer-Scharf Suppe als Vorspeise

Montag bis Samstag von **12:00 bis 15:00 Uhr**, außer Sonn- und Feiertage

TELLERGERICHTE	<i>Euro</i>
T 0. Gebratene/r Nudeln ^A oder Reis mit Hähnchenfleisch	6,00
T 1. Gebratene/r Nudeln ^A oder Reis mit Rindfleisch	7,20
T 2. Gebratene/r Nudeln ^A oder Reis mit Hummerkrabben ^B	7,50
T 3. Hähnchenbrust mit Ananas, süß-sauer	6,50
T 4. CHOP-SUEY mit Schweinefleisch	6,50
T 5. CHOP-SUEY mit Rindfleisch	7,20
T 6. Knusprige Ente mit Gemüse, leicht scharf ^A	9,00
T 7. Schweinefleisch im Teigmantel, süß-sauer ^A	7,50
T 8. Knusprige Ente mit Ananas, süß-sauer ^A	9,00
T 9. Hähnchenbrust mit Gemüse und Curry	7,50
T 10. Hähnchenbrust mit Champignons und Bambussprossen	7,50
T 11. Gemüse CHOP-SUEY	6,00
T 12. Gemüse mit TOFU ^F	6,50
T 13. Hähnchenleber mit Zwiebeln	7,50
T 14. CHOP-SUEY mit Hähnchenbrust	6,50
T 15. Fischfilet in Weinteig, süß-sauer ^A	7,00
T 16. Hummerkrabben mit Ananas süß-sauer ^B	9,00

MITTAGSMENÜ	<i>Euro</i>
M 11. Hähnchenbrust mit Gemüse, Cashewnüssen, scharf ^H	8,50
M 12. Knuspriges Hähnchen mit Ananas ^A	8,50
M 13. Rindfleisch HA-WAN mit Knoblauch, scharf	9,20
M 14. CHAO-SAN-SIN (Huhn, Rind, Hummerkrabben u. Gemüse) ^B	9,70
M 15. Knuspriges Hähnchen mit Gemüse, leicht scharf ^A	9,00
M 16. Hähnchenbrust in Kokosmilch und rotem Curry, scharf	9,00
M 17. Hummerkrabben mit Gemüse und Cashewnüssen, scharf ^{B,H}	10,00

Unsere Speisen werden unter Anwendung von Glutamat zubereitet.
Auf Anfrage ist eine glutamatfreie sowie eine nicht scharfe Zubereitung möglich.

LISTE DER 14 „EU-ALLERGENE“

A. Glutenhaltiges Getreide

Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen

- a) Glucosesirup auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis
- c) Glucosesirup auf Gerstenbasis
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprung

B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamine- und Karotinoidzubereitung verwendet wird
- b) Fischgelatine oder Hausenblasen, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein

E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

außer

- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
- b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), Natürliche D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
- c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojaquellen
- d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojaquellen

G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

außer

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

H. Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

L. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O. Schwefeldioxid und Sulphite

in Konzentrationen von mehr als 10 g/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anwendungshinweisen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnisse zu berechnen sind

P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Q. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse