

Preiswerte Mittagsgerichte

Wir servieren Suppe oder Frühlingsrolle¹ oder vegetarische Mini – Rolle oder
Sojasprossensalat oder Weißkohlsalat und Reis zu allen Gerichten
von Montag bis Samstag (außer an Feiertagen) von 12.00 – 15.00 Uhr

101. Gebratener Reis mit Hühner-und Schweinefleisch, Sojasprossen, Karotten, Erbsen und Eier	7,50 €
102. Gebratene Nudeln¹ mit Hühner-und Schweinefleisch Sojasprossen, Karotten ,Porree und Eier	7,50 €
103. Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika, pikant	8,50 €
104. Rindfleisch mit Bambus, Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Paprika, scharf	8,50 €
105. Chop Suey Rindfleisch mit Sojasprossen, Bambus, Morcheln, Broccoli, Karotten und Champignons	8,50 €
105a. Curry Rindfleisch mit Bambus, Paprika, Champignons und Zwiebeln , pikant	8,50 €
106. Knusprige Ente¹ mit Bambus, Champignons, Paprika und Zwiebeln, pikant	9,50 €
107. Knusprige Ente¹ süßsauer mit Ananas, Bambus, Paprika und Zwiebeln	9,50 €
108. Chop Suey knusprige Ente¹ mit Bambus, Broccoli, Karotten, Morcheln, Sojasprossen und Champignons	9,50 €
109. Knusprige Ente¹ mit Curry Soße Bambus, Champignons, Paprika und Zwiebeln	9,50 €
109. a Knusprige Ente¹ mit Erdnusssoße Bambus , Paprika, Champignons	9,50 €
110. Knusprige Hühnerbrust süßsauer gebacken im Teigmantel¹ mit Ananas, Bambus, Paprika und Zwiebeln	8,50 €
110.a Knusprige Hühnerbrust Curry gebacken im Teigmantel¹ mit Bambus, Champignons, Paprika und Zwiebeln	8,50 €
111. Knusprige Hühnerbrust pikant gebacken im Teigmantel¹ mit Bambus, Zwiebeln, Champignons und Paprika	8,50 €
111.a Knusprige Hühnerbrust mit Erdnusssoße gebacken im Teigmantel¹ Mit Bambus, Paprika, Champignons	8,50 €
112. Hühnerbrust süßsauer mit Ananas, Bambus, Paprika und Zwiebeln	8,00 €
113. Curry Hühnerbrust mit Bambus, Paprika, Zwiebeln und Champignons, pikant	8,00 €
114. Chop Suey Hühnerbrust mit Champignons, Bambus, Morcheln, Sojasprossen Broccoli und Karotten	8,00 €
115. Hühnerbrust mit Paprika und Zwiebeln, scharf	8,00 €
116. Knuspriges Rotbarschfilet mit Bambus, Champignons, Paprika und Zwiebel, pikant	8,00 €
117. Knuspriges Rotbarschfilet süßsauer mit Ananas, Paprika, Bambus und Zwiebeln	8,00 €
118. Knuspriges Curry-Rotbarschfilet mit Bambus, Paprika, Champignons und Zwiebeln, pikant	8,00 €
119. Knuspriges Schweinefleisch¹ süßsauer im Eierteig gebacken mit Ananas, Bambus, Paprika und Zwiebeln	8,00 €
119.a Knuspriges Schweinefleisch¹ pikant im Eierteig gebacken mit Champignons, Bambus, Paprika und Zwiebeln	8,00 €
120. Schweinefleisch zweimal gebraten mit Weißkohl, Bambus, Morcheln, Paprika Zwiebeln und Champignons pikant	8,00 €
121. Schweinefleisch mit Zwiebeln und Paprika scharf	8,00 €
122. Chop Suey Schweinefleisch mit Sojasprossen, Bambus, Morcheln, Broccoli, Karotten und Champignons	8,00 €
123. Curry Schweinefleisch mit Bambus, Champignons, Paprika und Zwiebeln, pikant	8,00 €
124. Fastenspeise der Buddhisten mit Sojasprossen, Tofu, Bambus, Karotten, Morcheln, Champignons und Broccoli	7,80 €

Allergenkennzeichnung

1. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer**
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1)
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1)
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer**
 - a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer**
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1)
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **außer**
 - a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - b) Lactit
8. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer**
 - a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Küche arbeitet mit Gluten, Eier, Soja, Sellerie, Krebstiere, Fische , Erdnüssen, Sesam.

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden !