

ALLERGENINFORMATION – ENDLISTE (DE)

Speise – Allergene (1–14) | Zusatzstoffe (A–K)

SUPPEN

Rote-Bete-Suppe – 9 | B, C, D, F, G
Gulaschsuppe (Bogacz) – 1,9 | B, C, D, F, G
Kalte Suppe (Chłodnik) – 7,9 | B, C, D, F, G
Bohneneintopf bretonischer Art – 1,9 | B, C, D, F, G
Rinderkuttelsuppe – 9 | B, C, D, F, G
Erbsensuppe – 1,9 | B, C, D, F, G
Tomatencremesuppe – 7,9 | B, C, D, F, G
Steinpilzcremesuppe – 7,9 | B, C, D, F, G
Champignoncremesuppe – 7,9 | B, C, D, F, G
Rinderbrühe – 9 | B, C, D, F, G
Hühnerbrühe – 9 | B, C, D, F, G
Gulaschsuppe – 1,9 | B, C, D, F, G
Hochzeitssuppe – 1,9 | B, C, D, F, G
Schlesische Sauermehlsuppe (Żurek) – 1,3,7 | B, C, D, F, G

RINDFLEISCHGERICHTE

Boeuf Stroganoff – 7,9 | B, C, D, F, G
Gefüllter Rinderbraten nach Jägerart – 9 | B, C, D, F, G
Burgunderbraten – 9 | B, C, D, F, G
Rinderbraten – 9 | B, C, D, F, G
Rinderrouladen – 1,9 | B, C, D, F, G

KALBFLEISCH

Kalbsbraten – 9 | B, C, D, F, G
Wiener Schnitzel – 1,3 | B, C, D, F, G

WILDGERICHTE

Wildgulasch „Hubertus“ – 1,9 | B, C, D, F, G
Wildschweinbraten – 9 | B, C, D, F, G
Hirschbraten – 9 | B, C, D, F, G

SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

Gebratener Schweinebauch mit Kräutern – 9 | B, C, D, F, G
Schweinshaxe gekocht oder gebraten – 9 | B, C, D, F, G
Schweinegulasch – 1,9 | B, C, D, F, G
Kasslerbraten – 9 | B, C, D, F, G
Paniertes Schweineschnitzel – 1,3 | B, C, D, F, G
Schweizerschnitzel – 1,3,7 | B, C, D, F, G
Schweinemedaillon „Nowicki Art“ – 9 | B, C, D, F, G
Hackbraten – 1,3 | B, C, D, F, G
Gefüllter Schweinebraten – 1,9 | B, C, D, F, G
Schweinebraten aus der Schulter – 9 | B, C, D, F, G
Schweinebraten aus der Keule – 9 | B, C, D, F, G
Hackfleischbraten – 1,3 | B, C, D, F, G
Schweinefilet in Pfeffersauce – 7,9 | B, C, D, F, G
Schweineragout – 7,9 | B, C, D, F, G
Jägerschnitzel – 7,9 | B, C, D, F, G
Altpolnisches Schnitzel – 7,9 | B, C, D, F, G

Bergmannsschnitzel – 7,9 | B, C, D, F, G
Schweinebraten mit Pflaumen – 9 | B, C, D, F, G
Paniertes Schweineschnitzel nach Jägerart – 1,3,7 | B, C, D, F, G
Prager Schinken, gebraten – 9 | B, C, D, F, G
Schweineröllchen mit Champignons – 7,9 | B, C, D, F, G
Schweineröllchen mit Feta und Tomatenpesto – 7 | B, C, D, F, G
Spareribs – 9 | B, C, D, F, G

GEFLÜGELGERICHTE

Chicken Nuggets – 1,3 | B, C, D, F, G
Putenfilet in Zwiebelsauce – 7 | B, C, D, F, G
Gänsebrust – 9 | B, C, D, F, G
Gänsekeule – 9 | B, C, D, F, G
Gefüllter Putenbraten mit Aprikosen – 7 | B, C, D, F, G
Pute in Honigsauce – 7 | B, C, D, F, G
Pute mit Spinat – 7 | B, C, D, F, G
Entenbrust – 9 | B, C, D, F, G
Entenkeule – 9 | B, C, D, F, G
Geflügelschnitzel nach Posener Art – 1,3,7 | B, C, D, F, G
Hähnchenbrust de Volaille – 1,3,7 | B, C, D, F, G
Putenhackbraten in Sauce – 1,3 | B, C, D, F, G
Hähnchenbrust natur – – | B, C, D, F, G
Hähnchenbrust in heller / Champignonsauce – 7 | B, C, D, F, G
Putengeschnetzeltes mit Früchten und Curry – 7 | B, C, D, F, G
Putengeschnetzeltes mit Champignons – 7 | B, C, D, F, G
Paniertes Geflügelschnitzel – 1,3 | B, C, D, F, G
Hähnchenkeulen – – | B, C, D, F, G

FISCHGERICHTE

Lachsfilet – 4 | B, C, D, F, G
Atlantischer Lachs – 4 | B, C, D, F, G
Nilbarschfilet – 4 | B, C, D, F, G
Pangasiusfilet – 4 | B, C, D, F, G
Zanderfilet – 4 | B, C, D, F, G
Tilapiafilet – 4 | B, C, D, F, G
Fisch nach Zigeunerart – 4,9 | B, C, D, F, G

SAUCEN

Béchamelsauce – 1,7 | B, C, D, F, G
Zwiebelsauce – 7 | B, C, D, F, G
Jägersauce – 7,9 | B, C, D, F, G
Champignonsauce – 7 | B, C, D, F, G
Bratensauce – 9 | B, C, D, F, G
Pfeffersauce – 7 | B, C, D, F, G
Tomatensauce – 9 | B, C, D, F, G
Altpolnische Sauce – 7,9 | B, C, D, F, G

WARME BEILAGEN

Buchweizengrütze – – | B, C, D, F, G
Spätzle – 1,3 | B, C, D, F, G
Schlesische Klöße (dunkel) – 1,3 | B, C, D, F, G
Schlesische Klöße (hell) – 1,3 | B, C, D, F, G
Kartoffelklöße – 1,3 | B, C, D, F, G
Dufinki (Kartoffelbeilage) – – | B, C, D, F, G

Kroketten mit Kraut – 1,3 | B, C, D, F, G
Kroketten mit Fleisch – 1,3 | B, C, D, F, G
Kartoffelkroketten – 1,3 | B, C, D, F, G
Überbackene Nudeln – 1,3,7 | B, C, D, F, G
Reis mit Gemüse – – | B, C, D, F, G
Kartoffelgratin – 7 | B, C, D, F, G
Kartoffeln mit Speck – – | B, C, D, F, G
Kartoffeln mit Dill – – | B, C, D, F, G
Bratkartoffeln – 1 | B, C, D, F, G
Ofenkartoffeln mit Rosmarin – – | B, C, D, F, G

WARME GEMÜSE

Gemüsebouquet mit Sauce Hollandaise – 3,7 | B, C, D, F, G
Rote Bete, geschmort – 1 | B, C, D, F, G
Bohnen im Speckmantel – – | B, C, D, F, G
Rotkohl – – | B, C, D, F, G
Gebratener Weißkohl – 1 | B, C, D, F, G
Gebratener Weißkohl (fein) – 1 | B, C, D, F, G
Gebratene Champignons – – | B, C, D, F, G

SALATE

Glasnudelsalat – 6 | B, C, D, F, G
Tortellinisalat – 1,3,7 | B, C, D, F, G
Waldorfsalat – 7,8 | B, C, D, F, G
Herbstsalat – 9 | B, C, D, F, G
Kartoffelsalat – 7,10 | B, C, D, F, G
Ukrainischer Salat – 9 | B, C, D, F, G
Schichtsalat – 3,7,10 | B, C, D, F, G
Gemüsesalat „PL“ – 3,9,10 | B, C, D, F, G
Frühlingssalat – 9 | B, C, D, F, G
Hähnchensalat – 9,10 | B, C, D, F, G
Nudelsalat – 1,3 | B, C, D, F, G
Thunfischsalat – 4,10 | B, C, D, F, G
Gyrossalat – 7,10 | B, C, D, F, G

BROT & GEBÄCK

Brötchen – Mix – 1 | B, C, D, F, G
Baguette – 1 | B, C, D, F, G
Brot – 1 | B, C, D, F, G

KALTE BEILAGEN

Butter – 7 | B, C, D, F, G
Kräuterbutter – 7 | B, C, D, F, G
Hausgemachter Schmalz – – | B, C, D, F, G
Mayonnaise – 3 | B, C, D, F, G
Ketchup – – | B, C, D, F, G
Senf – 10 | B, C, D, F, G

KALTE SPEISEN / KALTE PLATTE

Chicken Nuggets mit Ananas – 1,3 | B, C, D, F, G
Zucchini mit Schafskäse – 7 | B, C, D, F, G
Fingerfood – Mix – 1,3,7 | B, C, D, F, G
Eier auf Lachs – 3,4 | B, C, D, F, G

Eier im Goldregen – 3 | B, C, D, F, G
Eier in Schinken gerollt – 3 | B, C, D, F, G
Garnelencocktail – 2 | B, C, D, F, G
Käsehäppchen – 7 | B, C, D, F, G
Frikadellen – 1,3 | B, C, D, F, G
Lachs auf Salat – 4 | B, C, D, F, G
Lachs in Aspik – 4 | B, C, D, F, G
Honigmelone mit Serrano-Schinken – – | B, C, D, F, G
Gewürzgurken / Essiggurken – – | B, C, D, F, G
Omelett mit Spinat – 3 | B, C, D, F, G
Rinderzunge in Aspik – 9 | B, C, D, F, G
Pastetchen mit verschiedenen Füllungen – 1,3 | B, C, D, F, G
Bauernplatte – – | B, C, D, F, G
Eierplatte – 3 | B, C, D, F, G
Bratenplatte mit Dips – – | B, C, D, F, G
Fischplatte – 4 | B, C, D, F, G
Käseplatte – 7 | B, C, D, F, G
Wurstplatte – – | B, C, D, F, G
Wurst-Käse-Platte – 7 | B, C, D, F, G
Tomaten mit Mozzarella – 7 | B, C, D, F, G
Fisch nach griechischer Art – 4,9 | B, C, D, F, G
Zander in Aspik – 4 | B, C, D, F, G
Schweinebraten in Aspik – 9 | B, C, D, F, G
Hering in Öl – 4 | B, C, D, F, G
Hering in Sahnesauce – 4,7 | B, C, D, F, G
Königshering – 4,7 | B, C, D, F, G
Pflaumen im Speckmantel – – | B, C, D, F, G
Schinken mit Cumberland-Sauce – – | B, C, D, F, G
Schinken mit Spargel – – | B, C, D, F, G
Schweinemett (Tatar) – 3 | B, C, D, F, G
Rindertatar – 3 | B, C, D, F, G
Sülze aus Hähnchen oder Haxe – 9 | B, C, D, F, G
Hähnchenkeulen „Lollipops“ – – | B, C, D, F, G
Geflügelleber im Speckmantel – – | B, C, D, F, G
Heringsröllchen – 4 | B, C, D, F, G
Antipasti – – | B, C, D, F, G
Datteln im Speckmantel – – | B, C, D, F, G
Käserüffel – 7 | B, C, D, F, G

🍰 DESSERTS

Bayerische Creme – 3,7 | B, C, D, F, G
Schokoladencreme – 7 | B, C, D, F, G
Vanillecreme – 7 | B, C, D, F, G
Vanilleeis – 7 | B, C, D, F, G
Saisonobst – – | B, C, D, F, G
Gemischtes Obst – – | B, C, D, F, G
Rote Grütze mit Vanillesauce – 7 | B, C, D, F, G
Obstsalat mit Vanillesauce – 7 | B, C, D, F, G
Mascarponecreme mit Fruchtpüree – 7 | B, C, D, F, G
Tiramisu – 1,3,7 | B, C, D, F, G

 ALLERGENLEGENDE (1–14)

- 1 – glutenhaltiges Getreide
- 2 – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 – Erdnüsse
- 6 – Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 – Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- 9 – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 – Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

 ZUSATZSTOFFE – LEGENDE (A–K)

- A – Farbstoffe
- B – Konservierungsstoffe
- C – Antioxidationsmittel
- D – Geschmacksverstärker
- E – Süßungsmittel
- F – Phosphate
- G – Säureregulatoren
- H – Stabilisatoren
- I – Verdickungsmittel
- J – Geliermittel
- K – Backtriebmittel