

# Fassbender

WOCHENKARTE VOM 03. Juni - 06. Juni

Dienstag 03.06.:

Kalbsragout „fin“<sup>g,a,s,i,j</sup>

13,50 €

mit Penne, Erbsen und Champignons

Mittwoch 04.06.:

Bunter Eintopf<sup>5,i,j,a,m,4,10,h,e</sup>

9,50 €

mit Sommergemüse und gebackenem Laugengebäck

Donnerstag 05.06.:

Pfannkuchen gefüllt mit Schinken und Spargel,<sup>a,g,c,h,1,2,4,5,i</sup>

13,50 €

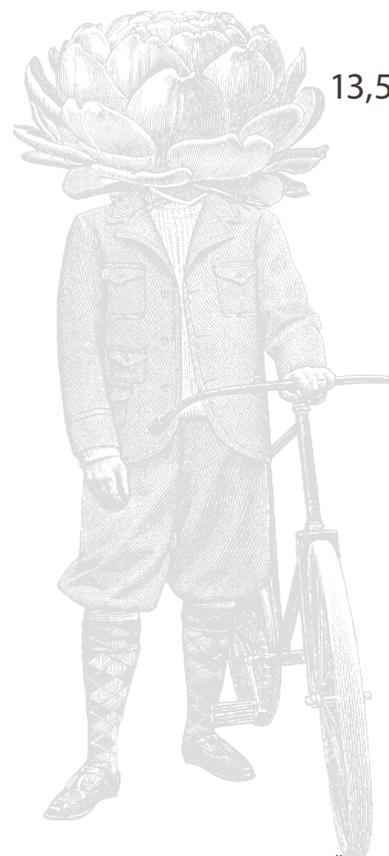
dazu Sauce Mornay und kleiner gemischter Salat

Freitag 06.06.:

Piccata Milanese von der Poulardenbrust<sup>i,c,k,g,m</sup>

13,50 €

mit Tagliatelle in Tomatensoße und Rucolapesto



Literaturcafé  
Griesgasse 9  
53721 Siegburg  
02241/2565650

LitCa | KW 23/25

Zusatzstoffe: 1- Farbstoff; 2- Antioxidationsmittel; 3-Konservierungsstoff; 4-Nitritpökelsalz; 5-Geschmacksverstärker; 6-Stabilisator; 7 Überzugsmittel; 8 Stabilisator und weitere Phosphate; 9-mit Süßungsmitteln; 10 chininhaltig; 11-coffeinhaltig; 12 erhöhter Koffeingehalt; 13 genetisch verändert

Allergene: a- glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut); b- Krebstiere; c- Eier; d- Fisch; e- Erdnüsse; f- Soja; g- Milch inkl. Milchzucker; h- Schalenfrüchte, Nüsse (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashew, H5 Pecannüsse, H9 Queenslandnüsse); i- Sellerie; j- Senf; k- Sesamsamen; l- Schwefeldioxid/Sulfite; m- Lupinen; n- Weichtiere