

Menueplan auch online unter: [www.roemberbetriebe.de](http://www.roemberbetriebe.de)

Restaurant  
*Aquarell*  
Im Erlebnisbad Cascade Bitburg

Mittagsmenues vom 14.08.17 bis 18.08.17 mit Suppe  
(Dessert 1,00 €)

(Änderungen vorbehalten) Tel. (06561) 968330

**7,50 €**

**7,50 €**

**Montag**

Schnitzel „Wiener Art“<sup>S), a), i)</sup>  
dazu Bandnudeln<sup>i)</sup>  
,Weißweinsauce<sup>d)</sup> & Salat<sup>d), l)</sup>

Ofenkartoffeln, gefüllt mit  
Gemüse<sup>d), e)</sup>

**Dienstag**

Knusperhähnchenfilet an  
Rotweinsauce, dazu  
Kartoffelpüree<sup>3), d)</sup> und Rotkohl

Asiatische Rindfleischpfanne<sup>R),  
e), m)</sup>, dazu Reis

**Mittwoch**

Kotelett<sup>S)</sup> mit Bratkartoffeln und  
Bohngemüse

Rahmgeschnetzeltes<sup>S), d)</sup> an  
Spaghetti<sup>i)</sup>, dazu Salat<sup>d), l)</sup>

**Donnerstag**

Schweinesteak mit Spargel  
& Sc. Hollandaise  
überbacken<sup>S), a), d)</sup>, dazu  
Röstis<sup>3), i)</sup> und Salat<sup>d), l)</sup>

Hühnerfrikassee an Reis<sup>d), i)</sup>,  
dazu Gemüse<sup>e)</sup>

**Freitag**

Paprikagulasch, dazu  
Nudeln<sup>i)</sup> und Salat<sup>d), l)</sup>

Fleischkäse<sup>S), 8)</sup> mit  
Rahmsauce<sup>d)</sup>, Pommes  
Frites und Gemüse<sup>e)</sup>

**Zusatzstoffe:** 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) Nitritpökelsalz, 7) gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel

**Allergene:** a) Eier u. Ei-Erzeugnisse u. Hühneriweiß, b) Fisch- u. Fischerzeugnisse, c) Krebstier u. Krebstier-Erzeugnisse, d) Milch u. Milch-Erzeugnisse, e) Sellerie u. Sellerie-Erzeugnisse, f) Sesam u. Sesam-Erzeugnisse, g) Schwefeldioxid und Sulfite > 10 ppm, h) Nüsse u. Nuss-Erzeugnisse, i) glutenhaltiges Getreide, j) Lupine, k) Schalenfrüchte u. Schalenfrucht-Erzeugnisse, l) Senf u. Senfmehl, m) Soja und Soja-Erzeugnisse, n) Weichtiere

HINWEIS: [R] Rindfleisch, [S] Schweinefleisch

