

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

# TOWER

## BISTRO

Mittagsmenüs vom 26.06.17 bis 30.06.17 wahlweise Preis pro Menü inkl.  
Tagessuppe 7,50 € (12.00-14.00 Uhr)  
(Änderungen vorbehalten)

**7,50 €**

**7,50 €**

### **Montag**

Schnitzel an Knoblauchsauce<sup>S), d)</sup>, Kartoffelkroketten<sup>i)</sup> und Salat<sup>d), l)</sup>

Hähnchenschenkel mit Pommes Frites & Gemüse<sup>e)</sup>

### **Dienstag**

Schweinesteak<sup>S)</sup>, dazu Röstis<sup>3), i)</sup> und Gemüse<sup>e)</sup>

Lasagne „Bolognese“<sup>R), S), e)</sup> dazu Salat<sup>d), l)</sup>

### **Mittwoch**

Nudel-Hackfleischauflauf<sup>R), S)</sup>,  
dazu Salat<sup>d), l)</sup>

Grillschinken<sup>S)</sup> mit Kartoffelpüree<sup>d)</sup> und Gemüse<sup>e)</sup>

### **Donnertag**

Fischstäbchen<sup>b), i)</sup>, dazu Kartoffelpüree<sup>d)</sup> und Spinat<sup>d)</sup>

Schweinegeschnetzeltes<sup>S), d)</sup> mit Spätzle<sup>a), i)</sup> und Salat<sup>d), l)</sup>

### **Freitag**

Schnitzel an Pfeffersauce<sup>S), d)</sup>,  
dazu Pommes Frites und Salat<sup>d), l)</sup>

Minestrone<sup>e), i)</sup>, dazu Brot<sup>i)</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. Hühnerweiß, 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) mit Rindfleisch, (S) mit Schweinefleisch

