



Mittagstisch

Vom 14.09. – 20.09.2020

Sollte die geplante Menge mal nicht ausreichen,
 werden wir Ihnen ein Ausweichessen anbieten

Hotel-Restaurant »Zum Werdersee«

Inh. Ingeburg Möhlenkamp
 Holzdamm 104 · 28279 Bremen

Telefon 04 21 - 83 10 81 - 0

Telefax 04 21 - 83 10 81-77

info@hotel-zum-werdersee.de

www.hotel-zum-werdersee.de

UStID: DE-223 295 090

St.-Nr. 60-250-13806

Bremer Landesbank

IBAN: DE 70 2905 0000 1002 4670 08

BIC: BRLADE 22xxx

Montag, 14.09.20

Geschlossen

Dienstag, 15.09.20

geöffnet ab 16:00 bis 23:00 Uhr

Küche 18:00 bis 21:30

Mittwoch, 16.09.20 = € 6,50

Kasselerbraten in kräftiger Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{g,5,8,13}

Donnerstag, 17.09.20 = € 6,50

Deftiger Linseneintopf mit Kasseler und Wiener Würstchen ^{i,j,7,13}

Freitag 18.09.20 = € 6,50

Kibbelinge an einer Salatgarnitur mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln ^{a1,c,d,g,5,8}

Tagesgericht - Samstag, 19.09.20 = € 16,50

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Sauce Hollandaise, feinen Erbsen und Krokette ^{a1-4,c,g,5,8}

Tagesgericht - Sonntag, 20.09.20 = € 15,80

Kleiner Lammteller mit Kotelette und Filet in Knoblauchbutter gebraten, Blattspinat und Bratkartoffeln ^{g,5,8,13}



Zusatzstoffe

1= Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Geschmacksverstärker
 4 Süßungsmittel, 5 Phenylalinquelle, 6 Antioxidationsmittel,
 7 Phosphat, 8 Lactose, 9 Coffeinhaltig, 10 Chininhaltig,
 11 geschwärzt, 12 geschwefelt, 13 Nitritpökelsalz, 14 Nitrat,
 15 gewachst, 16 Taurin, 17 gentechnisch verändert

Allergene

a Glutenhaltig a1 Weizen a2 Gerste a3 Roggen a4 Hafer
 b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch
 h Schalenfrüchte h1 Pistazien h2 Haselnuß h3 Walnuß
 i Sellerie, j Senf, k Sesam