Mittagstisch 12:00 – 14:00 Uhr

Inklusive Tagessuppe oder kleinem Salat vom Buffet

Montag, 17.02.2020

Putencurry [L] **8,90 €**
Wokgemüse I Reis

Dienstag, 18.02.2020

Gaisburger Marsch mit Tafelspitz [A,C,L] **8,90 €**
Hausgemachte Spätzle I Kartoffeln

Mittwoch, 19.02.2020

Cordon Bleu vom Schwein [A,C,L] **8,90 €**
Karotten-Erbsengemüse I Kroketten

Donnerstag, 20.02.2020

Rinderleber „Berliner Art“ [A,O,I,G] **8,90 €**
Balsamico Jus I Kartoffelpüree

Freitag, 21.02.2020

Lachs und Zander [A,D,G,L] **8,90 €**
Rieslingsoße I Blattspinat I Kartoffel

Montag bis Freitag

Vegetarisches Gericht
Gemüse Palatschinken [A,C,G] **8,90 €**
Kräutersoße I Rahmschwarzwurzel

nestor Hotel Neckarsulm
Sulmstraße 2
74172 Neckarsulm
Telefon +49 7132 388 - 0
Fax +49 7132 388 113…
www.ghotel-group.de

Kennzeichnung Allergene in den einzelnen Gerichten:

A1	**Weizen**
A2	**Roggen**
A3	**Gerste**
A4	**Hafer**
A5	**Dinkel**
A6	**Kamut (inklusive Hybridstämme)**
B	**Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
C	**Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**
D	**Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**
E	**Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
F	**Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse**
G	**Milch/Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse**
H1	**Mandeln**
H2	**Haselnüsse**
H3	**Walnüsse**
H4	**Cashew-Kerne**
H5	**Pecanüsse**
H6	**Paranüsse**
H7	**Pistazien**
H8	**Macadamianüsse**
I	**Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
J	**Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
K	**Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse**
L	**Schwefeldioxid und Sulfite**
M	**Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
N	**Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**