

# Celtic Inn

irish-pub

## Celtic-Daily

(Tagesgericht Mo - Fr)

Alle Gerichte solange der Vorrat reicht

nur  
von 11:30 bis  
14:00 Uhr

je 4,90 €

23.04. bis 27.04.2018

<p><b>Montag</b></p>	<p><b>Putensteak mit Tomatensauce und Kartoffelgratin</b></p> <p>①③⑤⑦ <span style="float: right;">ⒶⒸⒺⒾⒿ</span></p>
<p><b>Dienstag</b></p>	<p><b>Nackensteak in Kräutermarinade mit Zwiebeln und Pommes Frites</b></p> <p>①⑤⑦ <span style="float: right;">ⒾⒿ</span></p>
<p><b>Mittwoch</b></p>	<p><b>Rumpsteak (130g) mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln</b></p> <p>①⑤⑦⑧ <span style="float: right;">ⒸⒺⒾⒿ</span></p>
<p><b>Donnerstag</b> <i>*Schweinefleisch (120g)</i></p>	<p><b>Schnitzel* „Wiener Art“ und Kartoffelsalat</b></p> <p>①③⑤⑦⑧ <span style="float: right;">ⒶⒸⒺⒾⒿ</span></p>
<p><b>Freitag</b></p>	<p><b>Kleiner Salatteller mit Mozzarella-Sticks</b></p> <p>①⑤⑦⑧ <span style="float: right;">ⒶⒸⒺⒾⒿ</span></p>

- ① Süßstoff
- ② Glykosesirup
- ③ Konservierungsstoffe
- ④ Antioxidationsmittel
- ⑤ Schwefeldioxid
- ⑥ mit Phosphat
- ⑦ mit Farbstoff
- ⑧ Stabilisator

**Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Speisekarte**  
**Alle Preise inkl. MwSt & Bedienung**

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)	<b>H</b> Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
<b>B</b> Krebstiere	<b>C</b> Eier
<b>D</b> Fisch	<b>E</b> Erdnüsse
<b>F</b> Soja	<b>N</b> Weichtiere
<b>G</b> Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	<b>L</b> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
	<b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>M</b> Lupinen

