

Speiseplan 29.04.–03.05.2024

Restaurant Lina

	Montag 29	Dienstag 30	Mittwoch 01	Donnerstag 02	Freitag 03
Das leichte Gericht	Paella mit Hühnchen, Gemüse, Oliven und Cocktail - Schrimps A11, I 5,50 Klein 4,50	Pastatag	Feiertag	Lauwarmer Couscoussalat mit Spinat, Sesam und Joghurt G,F 5,50 Klein 4,50	Vegane Kartoffel – Gemüse Eintopf mit frischen Kräutern und Semmel i,F 5,40 Klein 4,40
Gericht 2	Mediterranes Rindfleischragout mit Zwiebeln, Thymian und Champignons A1, J 5,70 Klein 4,70	Jede Kombination:		Wurstgulasch mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Semmel A1, C 5,20 Klein 4,20	Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade und Zitrone D, G 5,90
Das Günstige	Kartoffel – Gemüsegratin mit Käsekruste I, G 5,00 Klein 4,00	5€		Veganes Kichererbsen – Korma mit Erbsen und roten Bohnen F, I 5,00 Klein 4,00	Grießbrei mit heißen Kirschen G 4,00 Klein 2,00
Beilagen	Das jeweilige Tagesangebot entnehmen Sie der Tafel Nudeln 1, A1, C 1,20 € Reis 1,10 € Spätzle A1, C, G 1,40 € Kartoffelpüree 3, G 1,40 € Tomatenreis 1,80 € Kartoffelsalat 4, 9, I, J 1,80 € Roher Kloß 2, 3 2,00 € Butterkartoffeln 1 1,70 € Kartoffelwedges 2,00 € Pommes frites 2,00 € (Tüte Pommes 3,50€)				
Extras	Beilagensalat A1, F, G, I, J 1,30 € Beilagensalatteller A1, F, G, I, J 2,00 € kleiner Salatteller A1, F, G, I, J 4,70 € großer Salatteller A1, F, G, I, J 5,90 €				
Gemüse des Tages	Grüne Bohnen 1,60	Blattspinat 1,60		Grillpaprika G, I 1,60	Tagesgemüse 1,60
Dessert	Himbeerquark 1,50	Mandelcreme mit Chrumble 1,50		Bayrisch Crème mit Pflirschauc G, C, A1 1,50	Tagesdessert 1,50

Wenn Sie Cateringwünsche haben, sprechen Sie uns an!

Restaurant Lina
Chancen gastro gGmbH
Lina-Ammon-Str. 10 · 90471 Nürnberg
Tel 0911.814 81 21 · Fax 0911.814 81 22
t.sprie@chancen-gastro.de

Änderungen vorbehalten!

Kennziffern 1–15:
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
in Lebensmitteln
A–N: kennzeichnungspflichtige Allergene:
siehe Aushang



Öffnungszeiten:
CAFE LINA
Mo–Fr 11.30 bis 14.00
Mittagstisch:
11:30–13:30 Uhr

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!
Mehrwegverpackung 5,-- € Pfand
Pro Einweg-Verpackungsbox 0,40 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

Allergene und Zusatzstoffe

Vom Gesetzgeber ist uns die Kennzeichnung der Zusatzstoffe in Lebensmitteln vorgeschrieben. Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe und die Buchstaben- bzw. Zahlen-kennzeichnung soll Ihnen helfen sich zurechtzufinden. Wir bemühen uns, für Sie alle Speisen frisch zuzubereiten und soweit es geht auf Zusatzstoffe zu verzichten.

Allergene

A Glutenhaltige Getreide
A1 Weizen
A2 Roggen
A3 Gerste
A4 Hafer
A5 Dinkel
A6 Khorasan-Weizen
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch
H Schalenfrüchte
H1 Mandeln
H2 Haselnüsse
H3 Walnüsse
H4 Kaschunüsse
H5 Pecannüsse
H6 Paranüsse
H7 Pistazien
H8 Macadamianüsse
I Sellerie
J Senf
K Sulfit
L Lupinen
M Sesam
N Weichtiere
X kann Spuren enthalten

Zusatzstoffe

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoff
3. Mit Antioxidansmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Mit Prophan
9. Mit Süßungsmittel
10. Enthält eine Phenylalaninquelle
11. Mit Fettglasur
12. Coffeinhaltig
13. Chininhaltig
14. Mit Taurin
15. Mit Nitirtpökelsalz

Restaurant Lina
Chancen gastro gGmbH
Lina-Ammon-Str. 10 · 90471 Nürnberg
Tel 0911.814 81 21 · Fax 0911.814 81 22
t.sprie@chancen-gastro.de

Änderungen vorbehalten!

Kennziffern 1–15:
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
in Lebensmitteln
A–N: kennzeichnungspflichtige Allergene:
siehe Aushang



Öffnungszeiten:
CAFE LINA
Mo–Fr 11.30 bis 14.00
Mittagstisch:
11:30–13:30 Uhr

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!
Mehrwegverpackung 5,-- € Pfand
Pro Einweg-Verpackungsbox 0,40 €