

# Altes Kontor Mittagstisch

KW19 – 09.05.2022 – 13.05.2022

**Montag, 09.05.2022**

Maultaschen in Tomatensoße mit Käse gratiniert A1,A8,A12

oder

Gemüsepuffer mit Tzaziki A1,A8,A12

**Dienstag, 10.05.2022**

Spargel mit Flädle und kleinem Schnitzel, dazu Hollandaise A1,A8,A12

oder

Spargel mit Flädle und Hollandaise A1,A8,A12

**ACHTUNG – M1 = EUR 12,50 | M2 = EUR 10,00**

**TO GO = EUR 11,50 / 9,00**

**Mittwoch, 11.05.2022**

Hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffelpüree A1,A8,A12

oder

Ungarischer Langosch mit Knobloch-Creme und Käse A1,A8,A12

**Donnerstag, 12.05.2022**

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schwein mit Pommes A1,A8

oder

Serviettenknödel mit Gemüse-Pilzrahmsoße A1,A8,A12

**Freitag, 13.05.2022**

Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat A1,A8,A120,A9,A21

oder

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße A1,A8,A12

**Weiterhin auch für EUR 6,00**

**TO GO erhältlich!**

**Bestellungen bis 10:00 Uhr**

**Tel.: 07131 99 123 11**



frisch  
&  
lecker



inkl. Suppe &  
Salat  
EUR 6,80

Allergene:

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Krebstiere, A8 Eier, A9 Fische, A10 Erdnüsse,  
A11 Sojabohnen, A12 Milch, A13 Mandeln, A14 Haselnüsse, A15 Walnüsse, A16 Kaschunüsse, A17 Pecanüsse,  
A18 Paranüsse, A19 Pistazien, A20 Macadamia- oder Queenslandnüsse, A21 Sellerie, A22 Senf, A23 Sesamsamen,  
A24 Schwefeloxid und Sulphite, A25 Lupine, A26 Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Phosphat, 4 Konservierungsstoffe

ARKUS gGmbH | Altes Kontor | Happelstraße 17 | 74074 Heilbronn  
Öffnungszeiten: Montag – Freitag: 09:00-18:00 Uhr | Wochenende: per Reservierung  
Tel.: 07131 99 123 11 | @ dienstleistung@arkus-heilbronn.de