

# Haus Scheuten

## Frühstück „normal“ Ro,We,Di,Ei,Haf,Ger,Mi,MiM,So<sup>2</sup>,Sel,Sen,Soj,1,2,4,11,12,E250

- ☉ bis zu zwölf verschiedene Sorten Wurst aus der Familienmetzgerei
- ☉ roher und gekochter Schinken
- ☉ Gouda und Burlander Käse
- ☉ Marmelade
- ☉ Graubrot, Stuten, Rosinen- und Schwarzbrot, Körner- und normale Brötchen
- ☉ zweierlei Rührei einmal mit Speck und Zwiebeln, einmal ohne
- ☉ 1 Glas Orangensaft pro Person
- ☉ Kaffee, Tee und Kakao soviel wie jeder mag

EUR 22,20 pro Person

## Frühstück „gehoben“ Ro,We,Di,Ei,Haf,Ger,Mi,MiM,So<sup>2</sup>,Sel,Sen,Soj,1,2,4,11,12,E250

wie normales Frühstück, zusätzlich mit:

- ☉ Camembert
- ☉ Schweinebraten und Roastbeef kalt aufgeschnitten
- ☉ Quark

und wahlweise mit:

- ☉ Kräutermett

EUR 25,20 pro Person

**oder**

- ☉ geräuchertem Lachs

EUR 25,20 pro Person

## Frühstück „premium“ Ro,We,Di,Ei,Haf,Ger,Mi,MiM,So<sup>2</sup>,Sel,Sen,Soj,1,2,4,11,12,E250

wie normales Frühstück, zusätzlich mit:

- ☉ Camembert, Schmierkäse, Frischkäse
- ☉ Schweinebraten und Roastbeef kalt aufgeschnitten
- ☉ Quark

- ☉ Kräutermett und geräuchertem Lachs

EUR 27,20 pro Person

# Haus Scheuten

## Ergänzungen:

- ✿ Schälchen Kornflakes We, Ger EUR 4,50 pro Portion
- ✿ Schälchen Schoko-Müsli We, Ger, Ha EUR 5,00 pro Portion
- ✿ Schälchen Früchte-Müsli We, Ger, Ma EUR 5,00 pro Portion
- ✿ Naturjoghurt oder Quark Mi, MiM EUR 4,00 pro Portion

## Nur auf Vorbestellung:

- ✿ Tomate & Gurke kleiner Teller EUR 8,50 pro Teller
  - ✿ Tomate & Gurke großer Teller EUR 16,00 pro Teller
  - ✿ Obstteller (nach Saison) EUR 21,50 pro Teller
  - ✿ Schüssel Obstsalat EUR 28,75 pro Sch.
- 
- ✿ Rindfleischsuppe Sel, Zwi, E250, E620 EUR 5,80 pro Person
  - ✿ Hühnersuppe Sel, Zwi, E250, E620 EUR 5,80 pro Person
  - ✿ Tomatensuppe Sel, E620 EUR 6,30 pro Person
  - ✿ Crèmesuppen Sel, E620, Mi EUR 7,40 pro Person
  - ✿ Goulaschsuppe Sel, Zwi, E250, E620 EUR 8,40 pro Person

Die Preise sind gültig ab 01.01.2025

## Allergene & Zusatzstoffe

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten mit. Wir gehen bei der Zubereitung unserer Kaffeetafeln gern darauf ein.

Die Kennzeichnungen bei unseren Speisen weisen auf folgende Zusatzstoffe hin:

<b>Ei</b>	Ei	<b>Ma</b>	Mandeln
<b>Ern</b>	Erdnuss	<b>Ha</b>	Haselnüsse
<b>Ger</b>	Gerste	<b>Wa</b>	Walnüsse
<b>Ro</b>	Roggen	<b>Pe</b>	Pecannüsse
<b>We</b>	Weizen	<b>Pa</b>	Paranüsse
<b>Di</b>	Dinkel	<b>Pi</b>	Pistazien
<b>Haf</b>	Hafer	<b>Mac</b>	Macadamia
<b>Fis</b>	Fisch	<b>Sel</b>	Sellerie
<b>Kre</b>	Krebstiere	<b>Sen</b>	Senf
<b>Wie</b>	Weichtiere	<b>Ses</b>	Sesam
<b>Mi</b>	Milch	<b>Sel</b>	Sellerie
<b>MiM</b>	Milcheiweiß	<b>So<sup>2</sup></b>	Schwefeldioxid & Sulphite
<b>Lup</b>	Lupin	<b>Soj</b>	Sojabohnen
<b>E250</b>	Nitritpökelsalz	<b>Zwi</b>	Zwiebeln

**We, Ge, Ro, Di, Haf,** enthält Gluten

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmitteln Aspartam
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 Geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 abführende Wirkung

Die Allergene und Zusatzstoffe für die saisonal wechselnde Deko auf unseren Platten wie Früchte, Gemüse, Eingelegtes etc. dürfen Sie gern bei uns erfragen.

Für weitere Infos fordern Sie bitte bei uns vor Ort unsere Allergeninfomappe mit den Produktdatenblättern an.