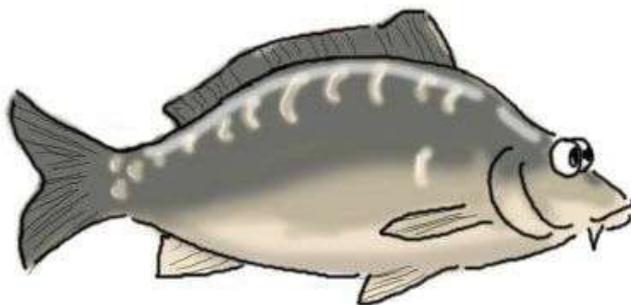


Gasthaus Morgensonne

Gasthaus Morgensonne
Familie Frieda Zimmermann
Schwabacher Straße 409
90513 Zirndorf/Anwanden
Telefon: 0911 / 69 50 60
Fax: 0911 / 69 94 58 0

E-Mail: frieda.zimmermann@t-online.de

Internet: www.gasthaus-morgensonne.de



Wir freuen uns recht herzlich Sie bei uns in unserer fränkischen Gastwirtschaft begrüßen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und natürlich einen „Guten Appetit“.

Liebe Gäste in dieser Speisekarte sind die Allergene und Zusatzstoffe extra aufgelistet. Wenn Sie Fragen dazu haben sollten, dann sprechen Sie uns bitte an, wir sind Ihnen auch gerne dabei behilflich für Sie ein spezielles Essen zusammenzustellen, dass speziell für Sie oder auf Ihre Allergie abgestimmt ist.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihr Vertrauen.

Suppen

Leberknödelsuppe mit Pfannenkuchenstreifen A, B, C, E,

Pfannenkuchensuppe A, B, C, E,

Kleine Leberknödelsuppe mit Pfannenkuchenstreifen
A, B, C, E,

Kleine Pfannenkuchensuppe A, B, C, E,

Vorspeisen

Gebackene Karpfen-Chips an Salaten der Saison A, B, E, I,
(Karpfen-Chips =Karpfenfilet in feine Streifen geschnitten und frittiert)

Gebratene Pfifferlinge an Salaten der Saison B, E,

Gebratene Putenstreifen an Salaten der Saison B, E.

Fischgerichte

½ Karpfen, gebacken, mit Kartoffelsalat A, I,

½ Karpfen, gebacken, mit gemischtem Salatteller A, I,

½ Karpfen, „blau“, mit Salzkartoffeln E, I,

Karpfenfilet, gebacken, mit Kartoffelsalat A, I,

Karpfenfilet, gebacken, mit gemischtem Salatteller A, I,

Karpfenfilet, „blau“, mit Salzkartoffeln E, I,

„Karpfen-Chips“, gebacken, mit Kartoffelsalat A, I,

„Karpfen-Chips“, gebacken, mit gemischtem Salat A, I,

Forelle, gebacken, mit Kartoffelsalat A, I,

Forelle, gebacken, mit gemischtem Salatteller A, I,

Forelle, „blau“, mit Salzkartoffeln E, I,

Fischfilet paniert mit Kartoffelsalat und Salatteller A, C, I,

Wallerfilet, „blau“, mit Salzkartoffeln E, I,

Sehr verehrte Gäste zu Ihrer Information:

- Bei dem „gemischtem Salatteller“ handelt es sich um einen kleinen Beilagensalat inklusive Kartoffelsalat.
- „Karpfen-Chips“ sind in feine Streifen geschnittene Karpfenfilets.

Bratengerichte

- Rehbraten mit Wildrahmsoße, Kloß und Salatteller** 11, A,
Kleiner Rehbraten mit Wildrahmsoße, Kloß und Salatteller
11, A,
Kalbsbraten mit Kloß und Salatteller 11, A,
Kleiner Kalbsbraten mit Kloß und Salatteller 11, A,
Schweinebraten mit Kloß und Salatteller 11, A,
Kleiner Schweinebraten mit Kloß und Salatteller 11, A,
Gemischter Braten (Schwein/Kalb) mit Kloß und Salatteller
11, A,
Kleiner Gemischter Braten mit Kloß und Salatteller 11, A,
Schäufele vom Schwein mit Kloß und Salatteller 11, A,
Gebratene Schweinehaxe mit Kloß und Salatteller 11, A,

Pfannengerichte

- Schnitzel mit Kartoffelsalat und Salatteller** A, C,
Kleines Schnitzel mit Kartoffelsalat und Salatteller A, C,
**Jägerschnitzel, paniert, mit Pilzrahmsoße, Pommes Frites
und Salatteller** A, B, C,
**Kleines Jägerschnitzel, paniert, mit Pilzrahmsoße,
Pommes Frites und Salatteller** A, B, C,
Cordon Bleu mit Kartoffelsalat und Salatteller A, C,
Kleines Cordon Bleu mit Kartoffelsalat und Salatteller A, C,
Schinken mit Ei, Kartoffelsalat und Salatteller 3, 6, A, C,

Geflügelgerichte

Putenschnitzel mit Kartoffelsalat und Salatteller A, C,

Cordon Bleu von der Pute mit Kartoffelsalat und Salatteller
A, C,

Vegetarische Gerichte

Pfifferlinge mit Ei, Kartoffelsalat und Salatteller C,

Kleine Pfifferlinge mit Ei, Kartoffelsalat und Salatteller C,

Käsespätzle mit Salatteller A, C,

Kleine Käsespätzle mit Salatteller A, C,

Emmentaler gebraten mit Kartoffelsalat und Salatteller A, C,

Kleiner Emmentaler mit Kartoffelsalat und Salatteller A, C,

Geröstete Klöße mit Ei und Salatteller 11, A, C,

Kleine Geröstete Klöße mit Ei und Salatteller 11, A, C,

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen B,

Salate als Hauptgang

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen B,

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen

B,

Großer gemischter Salatteller nach „Anwandener Art“ 3,6, B, C,
(bunt gemischte Salatvariation mit Spiegelei, Käse und gekochtem Schinken)

Vegane Gerichte

Geröstete Klöße ohne Ei mit Salatteller 11, A, C,

Bratwürste

2 Bratwürste mit Kraut oder Kartoffelsalat und Brot A,

3 Bratwürste mit Kraut oder Kartoffelsalat und Brot A,

2 Bratwürste im Zwiebelsud mit Brot A,

3 Bratwürste im Zwiebelsud mit Brot A,

Kleine Portionen für jedes Alter

Kleine Leberknödelsuppe mit Pfannenkuchenstreifen A, B, C, E,

Kleine Pfannenkuchensuppe A, B, C, E,

Kleiner Rehbraten mit Wildrahmsoße, Kloß und Salatteller

11, A,

Kleiner Kalbsbraten mit Kloß und Salatteller 11, A,

Kleiner Schweinebraten mit Kloß und Salatteller 11, A,

Kleiner Gemischter Braten mit Kloß und Salatteller 11, A,

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller A, C,

Kleines Jägerschnitzel, paniert, mit Pilzrahmsoße,

Pommes Frites und Salatteller A, B, C,

Kleines Cordon Bleu mit Kartoffelsalat und Salatteller A, C,

Kleines Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller A, C,

Kleines Puten-Cordon-Bleu mit Kartoffelsalat und Salatteller

A, C,

1 Bratwurst mit Pommes Frites

2 Bratwürste mit Pommes Frites

Kleines Karpfenfilet, gebacken mit gemischtem Salatteller A, I,

Kleines Fischfilet paniert mit Pommes Frites und Salatteller

A, C, I,

Portion Spätzle mit Soße A, C,

Portion Kloß mit Soße 11, A,

Portion Pommes Frites

Kleine Pfifferlinge mit Ei, Kartoffelsalat und Salatteller B, C,

Kleine Käsespätzle mit Salatteller A, C,

Kleiner Emmentaler mit Kartoffelsalat und Salatteller A, C,

Kleine Geröstete Klöße mit Ei und Salatteller 11, A, C,

Kalte Speisen

Gekochter Schinken mit Butter und Brot 3, 6, A,

Portion Stadtwurst mit Butter und Brot 3, 6, A,

Stadtwurst mit „Musik“ und Brot 3, 6, A,

Bratwurstgehäckbrot mit Zwiebeln A,

Schinkenbrot (nach Wahl geräucherter oder gekochter Schinken) 3, 6, 12, A,

„Strammer Max“ (mit gekochtem Schinken und mit Spiegelei) 3, 6, A, C

Käsebrot garniert 3, A,

Extrabeilagen

Portion Spätzle mit Soße A, C,

Portion Klob mit Soße 11, A,

Portion Pommes Frites

Portion Bratkartoffeln

Portion gemischter Salatteller

Portion bunter Salatteller

Portion Kartoffelsalat

Eine Scheibe Brot A,

Eine Portion Preiselbeeren oder Meerrettich 2, 17, 1, 6, 15,

Gebäck

Kuchen, Torten und anderes Gebäck werden von uns selbst hergestellt und sind nach Absprache je nach Wunsch erhältlich. Sprechen Sie uns bitte einfach an. Vielen Dank.

Stück Kuchen je nach Angebot 1, A, B, C,

Stück Torte je nach Angebot 1, A, B, C,

Nachspeisen

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne 1, A, B, C,

Kleine Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne 1, A, B, C,

Eine Kugel Eis 1, 2, 4, 5, A, B, C, F, G, J,

Eine Kugel Eis mit Sahne 1, 2, 4, 5, A, B, C, F, G, J,

Portion gemischtes Eis 1, 2, 4, 5, A, B, C, F, G, J,

Kleine Portion gemischtes Eis 1, 2, 4, 5, A, B, C, F, G, J,

Portion gemischtes Eis mit Sahne 1, 2, 4, 5, A, B, C, F, G, J,

Kleine Portion gemischtes Eis mit Sahne 1, 2, 4, 5, A, B, C, F, G, J,

Portion Vanilleeis mit heißen Himbeeren 1, 2, 4, 5, 15, A, B, C, F, G, J,

Zitronensorbet mit Sekt übergossen 1, 2, 4, 5, A, B, C, F, G, J,

Portion Sahne extra 1,

Auf Wunsch können Sie sich auch zu Ihrem Eis eine Portion 2 cl Eierlikör oder 2 cl Baileys bestellen. Vielen Dank.

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee

Tasse Kaffee entkoffeiniert

Große Tasse Kaffee

Große Tasse Kaffee entkoffeiniert

Portion Kaffee

Portion Kaffee entkoffeiniert

Milchkaffee B,

Espresso

Doppelter Espresso

Espresso Macchiato B,

Doppelter Espresso Macchiato B,

Cappuccino B,

Latte Macchiato B,

Heiße Schokolade B,

Chococcino B,

Heiße Schokolade mit etwas Café Creme und Milchschaum.

Tee

**Glas Tee (Früchte-, Pfefferminz-, Kamille-, Hagebutten-,
Kräuter-, Grüner und Schwarzer Tee)**

**Portion Tee (Früchte-, Pfefferminz-, Kamille-, Hagebutten-,
Kräuter-, Grüner und Schwarzer Tee)**

Glas Schwarzer Tee mit Rum (2cl)

Portion Schwarzer Tee mit Rum (2cl)

Grog (heißes Wasser mit Rum 4cl)

Kalte Getränke – Biere

Zirndorfer Landbier – Hell vom Fass	0,5 l.
Zirndorfer Landbier – Hell vom Fass	0,25 l.
Zirndorfer Kellerbier naturtrüb vom Fass	0,5 l.
Zirndorfer Kellerbier naturtrüb vom Fass	0,25 l.
Lederer Pils vom Fass	0,4 l.
Lederer Pils vom Fass	0,2 l.
Tucher Hefe-Weizen Hell vom Fass	0,5 l.
Tucher Hefe-Weizen Hell vom Fass	0,3 l.
Tucher Alkoholfreies Weizen	0,5 l. Flasche
Tucher Hefe-Weizen Leicht	0,5 l. Flasche
Tucher Kristallweizen	0,5 l. Flasche
Reifbräu Alkoholfrei	0,5 l. Flasche
Tucher Urfränkisch Dunkel	0,5 l. Flasche
Grüner Bier	0,5 l. Flasche
Radler 3, 4, 6,	0,5 l.
Radler 3, 4, 6,	0,25 l.
Kellerradler 3, 4, 6,	0,5 l.
Kellerradler 3, 4, 6,	0,25 l.
Colaweizen 3, 4, 6,	0,5 l.
Colaweizen 3, 4, 6,	0,3 l.
Weizenradler 3, 4, 6,	0,5 l.
Weizenradler 3, 4, 6,	0,3 l.

Kalte Getränke – Alkoholfrei

Orangenlimonade 3, 4, 6,	0,5 l.
Orangenlimonade 3, 4, 6,	0,2 l.
Bubi Zitronenlimonade 3, 4, 6,	0,5 l.
Bubi Zitronenlimonade 3, 4, 6,	0,2 l.
Pepsi Cola 3, 4, 6,	0,5 l.
Pepsi Cola 3, 4, 6,	0,2 l.
Cola-Mix 3, 4, 6,	0,5 l.
Cola-Mix 3, 4, 6,	0,2 l.
Bubi Tafelwasser	0,5 l.
Bubi Tafelwasser	0,2 l.
Selters Mineralwasser still	0,5 l.
Selters Mineralwasser still	0,2 l.
Selters Mineralwasser still oder classic	1 l. Flasche
Apfelschorle süß oder sauer 3, 4, 6,	0,5 l.
Apfelschorle süß oder sauer 3, 4, 6,	0,2 l.
Apfelsaft	0,2 l.
Apfelsaft	0,5 l.
Orangensaftschorle süß oder sauer 3, 4, 6,	0,5 l.
Orangensaftschorle süß oder sauer 3, 4, 6,	0,2 l.
Orangensaft	0,2 l.
Orangensaft	0,5 l.
Johannisbeersaftschorle süß oder sauer 3, 4, 6,	0,5 l.
Johannisbeersaftschorle süß oder sauer 3, 4, 6,	0,2 l.
Johannisbeersaft	0,2 l.
Ananassaftschorle süß oder sauer 3, 4, 6,	0,5 l.
Ananassaftschorle süß oder sauer 3, 4, 6,	0,2 l.
Ananassaft	0,2 l.

Weißweine

Müller Thurgau (halbtrocken, Müller Thurgau, Franken)	0,2 l.
Müller Thurgau (halbtrocken, Müller Thurgau, Franken)	0,1 l.
Bacchus (halbtrocken eher trocken, Bacchus, Franken)	0,2 l.
Bacchus (halbtrocken eher trocken, Bacchus, Franken)	0,1 l.
Silvaner - Iphöfer Kalb (trocken, Silvaner, Franken)	0,2 l.
Silvaner - Iphöfer Kalb (trocken, Silvaner, Franken)	0,1 l.

Rotweine

Domina (trocken, Domina, Franken)	0,2 l.
Domina (trocken, Domina, Franken)	0,1 l.
Dornfelder (trocken, Dornfelder, Franken)	0,2 l.
Dornfelder (trocken, Dornfelder, Franken)	0,1 l.
Trollinger (trocken, Trollinger, Baden-Württemberg)	0,2 l.
Trollinger (trocken, Trollinger, Baden-Württemberg)	0,1 l.
Rosé (trocken, Rosé, Franken)	0,2 l.
Rosé (trocken, Rosé, Franken)	0,1 l.

„Gespritzte Weine“

Frankenweißweinschorle süß oder sauer 3, 4, 6,	0,5 l.
Frankenweißweinschorle süß oder sauer 3, 4, 6,	0,2 l.
Frankenrotweinschorle süß oder sauer 3, 4, 6,	0,5 l.
Frankenrotweinschorle süß oder sauer 3, 4, 6,	0,2 l.

Je nach Saison sind auch weitere Weine in unserem Weinsortiment vorhanden. Bitte fragen Sie bei uns nach. Vielen herzlichen Dank.

Schnäpse

Asbach Uralt	2 cl
Grappa	2 cl
Ouzo	2 cl
Schlehengeist	2 cl
Zwetschgenwasser	2 cl
Himbeergeist	2 cl
Kirschwasser	2 cl
Williams Birnenschnaps	2 cl
Mirabellenschnaps	2 cl
Nusschnaps (Haselnuss oder Walnuss)	2 cl
Fernet Branca	2 cl
Sechssämer Tropfen	2 cl
Jägermeister oder Underberg	2 cl
Becherovka	2 cl
Rum (weiß oder braun)	2 cl
Bärwurz oder Blutwurz	2 cl
Wodka	2 cl
Linie Aquavit oder Malteser Kreuz	2 cl
Eierlikör	2 cl
Johannisbeerlikör (Crème de Cassis)	2 cl
Kirschlikör	2 cl
Roter Zwetschgenlikör oder Rotweinlikör	2 cl
Baileys mit Eis	2 cl
Ramazotti mit Eis und Zitrone	2 cl
Averna Amaro	2 cl
Escorial Grün	2 cl
Southern Comfort	2 cl

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch „doppelte“ Schnäpse an.

Aperitifs und Cocktails

Sherry	5 cl
Campari Soda 4,	0,1 l.
Campari Orange 4,	0,1 l.
Campari mit Sekt und Holunderblütensirup (Tocco Rosso) 1, 4,	0,1 l.
Aperol mit Orangensaft 4, 7,	0,1 l.
Martini (dóro, rosso oder bianco)	5 cl
Sekt pur	0,1 l.
Sekt mit Campari 4,	0,1 l.
Sekt mit Aperol „gespritzt“ 4, 7,	0,1 l.
Sekt mit Holunderblütensirup – „Hugo“ 1,	0,1 l.
Sekt mit Johannisbeerlikör (á la Kir) 4,	0,1 l.
Sekt mit Rosenlikör 4,	0,1 l.
Sekt mit Orangensaft	0,1 l.
Bitter Lemon mit Himbeersirup 1, 2, 6, 7,	0,1 l.
Tocco Rosso (Campari mit Holunderblütensirup und Sekt) 4, 1,	0,2 l.
Campari Spritz (Campari mit Sekt) 4,	0,2 l.
Aperol Spritz (Aperol mit Sekt) 4, 7,	0,2 l.
Aperol Orange (Aperol mit Orangensaft) 4, 7,	0,2 l.
Hugo (Sekt mit Holunderblütensirup) 1,	0,2 l.

„Gespritzte“ Schnäpse

Coca Cola mit 4 cl Rum – „Cuba Libre“ 3, 4, 6,
Asbach-Cola – „Gespritzter“ (Coca Cola mit 4 cl Asbach) 3, 4, 6,
Heißer Amaretto mit Sahne (4 cl heißer Amaretto mit Sahne) B,

Liebe Gäste!

Alle unsere Speisen können Sie selbstverständlich auch „Zum Mitnehmen“ von uns erhalten.

Wir haben von Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Mittwoch bis Freitag haben wir von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17 Uhr bis 20:00 Uhr warme Küche und bis 22:00 Uhr geöffnet. Natürlich können Sie zu den gleichen Zeiten auch alle unsere Speisen zum Abholen bekommen.

Samstags haben wir durchgehend von 11:00 Uhr bis 20:00 Uhr für Sie zur Abholung geöffnet. Und auch am Sonntag haben wir durchgehend von 11:00 Uhr bis 19:00 Uhr zur Abholung für Sie geöffnet.

Leider können wir Ihnen am Samstag und Sonntag kein normales Inhaus-Essen in der Wirtschaft mehr anbieten.

Für Familienfeiern jeglicher Art sprechen Sie uns bitte an, dann können wir in einem gemeinsamen Gespräch eventuell eine individuelle Lösung finden.

Unsere Öffnungszeiten an Feiertagen werden vorher angekündigt.

Wir können Ihnen auch leider keinen Biergartenbetrieb mehr anbieten.

Öffnungszeiten Gastwirtschaft:

Mittwoch bis Freitag:

Geöffnet von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr.

Warme Küche von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr.

Montag und Dienstag geschlossen.

Abholzeiten für Essen zum Mitnehmen:

Mittwoch bis Freitag

von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr.

Samstag durchgehend von 11:00 Uhr bis 20:00 Uhr.

Sonntag durchgehend von 11:00 Uhr bis 19:00 Uhr.

Montag und Dienstag geschlossen.

Gerne servieren wir Ihnen auch „kleine“ Portionen, diese kosten dann jeweils 1,00 Euro weniger als die dazugehörige „normale“ Portion des jeweiligen Gerichtes.

Im Zusammenhang mit der EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) haben wir unsere Datenschutzhinweise auf unsere Internetseite für Sie zum Abruf eingestellt. Diese können Sie jederzeit einsehen. Auf Wunsch können Sie unsere Datenschutzhinweise auch in schriftlicher Form erhalten. Sprechen Sie uns diesbezüglich einfach an.

Es ist möglich, dass wir nicht immer alle Gerichte, welche auf dieser Allergen-Karte stehen zur Verfügung haben – bitte sprechen Sie uns an.

Sie können uns unter folgender Telefonnummer erreichen:

0911 / 69 50 60

Vielen Dank Ihr Gasthaus-Morgensonne-Team



Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergenen:

Sehr geehrte Gäste,
wir möchten Sie hier über die Zusatzstoffe und Allergene unterrichten. Falls Sie diesbezüglich noch Fragen haben sollten, dann sprechen Sie uns bitte an, wir helfen Ihnen sehr gerne weiter. Vielen Dank für ihr Vertrauen und Ihr Verständnis.

Zusatzstoffe:

- | | | |
|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|
| 1 Stabilisator | 2 Säuerungsmittel | 3 Konservierungsstoff |
| 4 Farbstoff | 5 Emulgator | 6 Antioxidationsmittel |
| 7 Chininhaltig | 8 Koffeinhaltig | 9 Geschmacksvertärker |
| 10 Geschwärzt | 11 Geschwefelt | 12 Rauch |
| 13 Gewachst | 14 mit Phosphat | 15 Süßungsmittel |
| 16 enthält Phenylalaninquelle | | 17 Gelier- und Verdickungsmittel |
| 18 Nitritpökelsalz | | 19 Nitrat (Natrium oder Kalium) |

Allergene:

- A **Glutenhaltige Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Triticale)
- B **Milch**
- C **Eier** (Hühnereier)
- D **Senf**
- E **Sellerie**
- F **Schalenfrüchte** (Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse, Pistazien, Pecanüsse, Cashewnüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse)
- G **Erdnüsse** (Hülsenfrüchte gehören zu Lupinen)
- H **Sesamsamen**
- I **Fische** (Süßwasserfische und Meerwasserfische)
- J **Sojabohnen**
- K **Lupinen**
- L **Krebstiere** (Garnele, Krabbe, Shrimps, Hummer, Fluss-Taschenkrebs, Languste)
- M **Weichtiere**
- N **Schwefeldioxid und Sulphite**

Zugelassene Zusatzstoffe und eine kurze Erklärung nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ZZuIV vom 05.02.1998:

- 1 Stabilisator**
- 2 Säuerungsmittel**
- 3 Konservierungsstoff:** für Lebensmittel mit Zusatz von Stoffen der Gruppen z.B. E 200, E 210 – E 219
- 4 Farbstoff:** für Lebensmittel mit Zusatz von Stoffen der Gruppen z.B. E 100 - E 170
- 5 Emulgator**
- 6 Antioxidationsmittel:** für Lebensmittel mit Zusatz von Stoffen der Gruppen z.B. E 310 - E 312, E 320
- 7 Chininhaltig:** bei Bitter-Lemon, Tonic-Water etc.
- 8 Koffeinhaltig:** bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Cola, Mix-Getränken etc.
- 9 Geschmacksvertärker:** für Lebensmittel mit Zusatz von Stoffen der Gruppen z.B. E 621 Natriumglutamat
- 10 Geschwärzt:** für Lebensmittel mit Zusatz von Stoffen der Gruppen z.B. E 100 - E 170
- 11 Geschwefelt:** für Lebensmittel mit Zusatz von Stoffen der Gruppen z.B. E 579 - E 585
- 12 Rauch**
- 13 Gewachst:** für Lebensmittel mit Zusatz von Stoffen der Gruppen z.B. E 901 - E 904, E 912, E 914
- 14 mit Phosphat:** für Lebensmittel mit Zusatz von Stoffen der Gruppen z.B. E 338 – E 341, E 450 – E 452
- 15 Süßungsmittel:** für Lebensmittel mit Zusatz von Stoffen der Gruppen z.B. E 954
- 16 enthält Phenylalaninquelle:** für Lebensmittel mit Zusatz von Stoffen der Gruppen z.B. E 951 Aspartam
- 17 Gelier- und Verdickungsmittel**
- 18 Nitritpökelsalz**
- 19 Nitrat (Natrium oder Kalium)**
- 20 Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel:** für Lebensmittel mit Zusatz von Stoffen der Gruppen z.B. E 420, E 421 – E 953, E 965 – E 967
- 21 Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken:** bei Tafelsüßen mit einem Gehalt von: Sorbit, Sorbitsirup / E 420, Mannit / E 421, Isomalt / E 953, Maltit, Maltitsirup / E 965, Xylit / E 967

Sehr verehrte Gäste dies sind unsere aktuellen Essens- und Öffnungszeiten:

Aufgrund der zunehmenden Probleme qualifiziertes Personal zu finden, können wir samstags und sonntags nur Essen zum Abholen anbieten. Für Feiern jeglicher Art sprechen Sie uns bitte an, diese können wir dann individuell besprechen.

Öffnungszeiten in der Gastwirtschaft:

Montag:	Geschlossen
Dienstag:	Geschlossen
Mittwoch:	11:00 Uhr -14:00 Uhr und 17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Donnerstag:	11:00 Uhr -14:00 Uhr und 17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Freitag:	11:00 Uhr -14:00 Uhr und 17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Samstag:	Geschlossen (nur zur Abholung)
Sonntag:	Geschlossen (nur zur Abholung)

Warme Küche zum Essen in der Gastwirtschaft:

Montag:	Geschlossen
Dienstag:	Geschlossen
Mittwoch:	11:00 Uhr -14:00 Uhr und 17:00 Uhr - 20:00 Uhr
Donnerstag:	11:00 Uhr -14:00 Uhr und 17:00 Uhr - 20:00 Uhr
Freitag:	11:00 Uhr -14:00 Uhr und 17:00 Uhr - 20:00 Uhr
Samstag:	Geschlossen (nur zur Abholung)
Sonntag:	Geschlossen (nur zur Abholung)

Abholzeiten – Essen zum Mitnehmen für zu Hause:

Montag:	Geschlossen
Dienstag:	Geschlossen
Mittwoch:	11:00 Uhr -14:00 Uhr und 17:00 Uhr - 20:00 Uhr
Donnerstag:	11:00 Uhr -14:00 Uhr und 17:00 Uhr - 20:00 Uhr
Freitag:	11:00 Uhr -14:00 Uhr und 17:00 Uhr - 20:00 Uhr
Samstag:	durchgehend 11:00 Uhr - 20:00 Uhr
Sonntag:	durchgehend 11:00 Uhr – 19:00 Uhr

Wir bitten um vorherige Reservierung unter der Telefonnummer
0911 / 69 50 60.

Ihr Gasthaus Morgensonne