

## Angebot für Firmenbrunch

eine Hälfte Chiabattabrötchen <sup>a</sup>		
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum <sup>g</sup>	€	1,75
mit Zucchini und Feta und Minze <sup>g</sup>	€	1,75
Laugenstange <sup>a</sup>		
mit Brie und Zwiebeln <sup>g</sup>	€	2,50
mit Camembert und Birne <sup>g</sup>	€	2,50
eine Hälfte Mehrkornbrötchen <sup>a</sup>		
mit Wildsalami und Preiselbeersenf	€	1,80
mit gekochten Schinken und Ei <sup>3</sup>	€	1,70
mit Ziegenkäse und Honig	€	1,80
mit Mett und Zwiebeln	€	1,50
eine Hälfte Weizenbrötchen <sup>a</sup>		
mit Holundergelee	€	1,20
mit Honig vom Sielower Imker	€	1,20
mit Gurkenmarmelade	€	1,20
mit Salami <sup>3</sup>	€	1,00
mit Schnittkäse	€	1,00
mit Lachsschinken <sup>3, d</sup>	€	1,50
ein Achtel gebackenes Fladenbrot <sup>a</sup>		
mit Rosmarin, Tomaten und Quark <sup>g</sup>	€	2,50
mit Chorizu und Champignon und Frischkäse <sup>g</sup>	€	2,50

Pension & Restaurant  
**Nordstern**  
G★★★

Obst- und Gemüsespieße der Saison

Obstspieß mit 6 verschiedenen Obstsorten	€	2,00
Gemüsespieß mit gebackenem Gemüse	€	3,00

Fleischspieße

Schweinefilet mit Speck und Backpflaume <sup>3</sup>	€	2,50
Pute mit Salbei und Zucchini	€	2,50

Gerollte und gefüllte Wraps

mit Avocados, Tomaten, Garnelen und nussigem Salat	€	6,20
mit Schinken, Käse, Eisbergsalat und Croutons	€	4,00

Joghurt / Quarkspeisen in kleinen Gläsern

Mandarinenjoghurt	€	1,00
Blaubeerquark	€	1,00

Eintöpfe eine Portion = 0,5 l pro Person

Kürbiscremesüppchen	€	8,20
Spreewälder Festtagsuppe	€	6,50
Rindergulaschsuppe mit Paprika und Kräuterbrot	€	8,20
Wildragouteintopf mit Semmelklößchen	€	8,50
Fischsuppe mit Fenchel und Gnocchi	€	9,00
Spargelsuppe mit Lachstreifen (saisonal)	€	9,00

Im Preis enthalten sind 7 % USt.

Lieferung Umkreis 15km = 15,00 €.

**Pension & Restaurant Nordstern**  
Inh. Stephan Kossack  
Nordweg 2a, 03055 Cottbus  
0355/870 780  
info@pension-nordstern.de

# Pension & Restaurant Nordstern

G★★★

## Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

### Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse