

# *Trattoria Wilma*

## *Mittagsmenü / Businesslunch – KW 5*

### *Vorneweg / Vorspeise*

*Beilagensalat*

### *Hauptgang*

- 1. Penne<sup>A</sup> „arrabbiata“ mit Oliver<sup>†</sup> und Kapern (scharfe Sauce) € 12,50*
- 2. Rigaton<sup>A</sup> „alla Norma“ mit Tomatensauce und Auberginen € 13,00*
- 3. Spaghett<sup>A</sup> „alla mediterranea“ mit Gemüse € 13,50*
- 4. Gnocch<sup>A</sup> mit Tomatensauce und Käse<sup>G</sup> € 13,00*
- 5. Pizza<sup>A</sup> 3 Käse mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Prvolakäse<sup>G</sup> und Edamerkäse<sup>G</sup> € 13,50*

*Guten Appetit*

#### Zusatzstoffe/andere Inhaltsstoffe

2: Geschmacksverstärker, 3: Konservierungsstoffen, 4: Antioxidationsmittel, 5: Farbstoff, 6: geschwärzt, 7: Süßungsmittel, 8: koffeinhaltig, 9: chininhaltig, 10: enthält eine Phenylalaninquelle, 11: Phosphat, 12: Nitritpökelsalz, 13: geschwefelt, 14: gentechnisch verändert

#### Allergene

A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei / Eibestandteile, D: Fisch / Fischerzeugnisse, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch / Milchbestandteile, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Schwefeldioxid / Sulphite, M: Lupinen, N: Weichtiere