

# Gaststätte Kellerklaus

## Das Schnitzelhaus



## Viele Verschiedene Schnitzel

Inh. Heiko Behrends  
Hannoveraner Straße 31  
49809 Lingen  
Tel. 0591-2070  
Fax. 0591-2062

<https://schnitzelhaus-kellerklaus.eatbu.com/>

[Schnitzelhauslingen@gmail.com](mailto:Schnitzelhauslingen@gmail.com)

### Öffnungszeiten

Täglich ab 17.00 Uhr außer Dienstag



# Hausgemachte Suppen

	Euro
Ungarische Gulaschsuppe <sup>1,2,3,A</sup>	5,50
Hühnersuppe <sup>1,2,C,G</sup>	5,50
Rindfleischsuppe mit Einlage <sup>1,3,C,G</sup>	5,50
Französische Zwiebelsuppe mit <sup>1,4</sup> Käse <sup>1,G</sup> überbacken	5,50



Informationen über Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

# Schnitzel

	Euro
Schnitzel <sup>a,d</sup> Holstein mit Spiegelei, Sardellenfilets <sup>b</sup>	11,90
Schnitzel <sup>a,d</sup> Amerikanisch mit gebratenem Speck, Tomatensauce Spiegelei	11,50
<sup>c</sup> Pußtaschnitzel <sup>a,d</sup> mit würzig scharfer Sauce aus Paprika, Gurken Pepperoni und Sahne <sup>d</sup>	10,50
Räuberschnitzel <sup>a,d</sup> mit Jäger <sup>E,I,J</sup> und Zigeunersauce <sup>I,Süßungsmittel</sup>	10,50
Schlemmerschnitzel <sup>a,d</sup> Mit Waldpilzen, Speck, Spargel, Rührei	12,00
Bauernschnitzel <sup>a,d</sup> mit Speck <sup>2</sup> , Zwiebeln, Champignons <sup>2,3</sup> und Käse <sup>1,g</sup> überbacken	11,00
Teufelschnitzel <sup>a,d</sup> mit feurig scharfer Teufelssauce mit Sahne	10,50

Informationen über Allergene und enthaltene Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte ! Alle Schnitzel enthalten Weizenmehl !

Für jede Umbestellung berechnen wir 1 €

# Schnitzel

	kl	Euro
Schnitzel <sub>a,d</sub> Schweizer Art mit Tomaten und Käse <sub>1,d</sub> überbacken	8,00	10,50
Schnitzel <sub>a,d</sub> Bombay mit Ananas und Currysauce <sub>a,g</sub>	8,00	10,50
Schnitzel <sub>a,d</sub> Prinzess <sub>1</sub> mit Spargel und Hollandaise <sub>a,g</sub>	8,00	10,50
Schnitzel <sub>a,d</sub> Diabolo mit Pfefferrahmsauce <sub>d,2,3</sub>	8,00	10,50
Jägerschnitzel <sub>a,d</sub> mit Champignons <sub>2,3</sub> Rahmsauce <sub>d</sub>	8,00	10,50
Zigeunerschnitzel <sub>a,d</sub> mit herzhafter Zigeunersauce <sub>L,Süßungsmittel,2,4,</sub>	8,00	10,50
Zwiebelschnitzel <sub>a,d</sub> mit geschmorten Zwiebeln	8,00	10,50
Schnitzel <sub>a,d</sub> Helgoland <sub>3</sub> mit Shrimps, <sub>c</sub> Hollandaise <sub>a,g</sub>	8,50	12,50
Schnitzel Försterin <sub>a,d</sub> mit Waldpilzen,Speck und Zwiebeln <sub>a</sub>	8,50	12,50

Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte ! Alle Schnitzel enthalten Weizenmehl !

Für jede Umbestellung berechnen wir 1 €

## Schnitzel

	Euro
Schnitzel Wiener Art <sup>a,d</sup> mit Zitronenscheiben	9,00
Schnitzel Waldeslust <sup>a,d</sup> mit Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln, Kräuterrührei <sup>c</sup>	12,00
Frühlingschnitzel <sup>a,d</sup> mit Kaisergemüse, Hollandaise <sup>a,g</sup>	10,50
Schnitzel <sup>a,d</sup> Finkenwerder mit Speck <sup>2</sup> , Zwiebeln und Shrimps <sup>c</sup>	12,50
Schnitzelpfanne <sup>a,d</sup> 2 Schnitzel auf Bratkartoffeln <sup>2,3,5</sup> , mit Champignons <sup>2,3</sup> , Hollandaise <sup>a,g</sup>	14,00
Schnitzeltopf <sup>a,d</sup> 2 Schnitzel auf Bratkartoffeln <sup>2,3,5</sup> , dazu Mischgemüse, Champignons <sup>2,3</sup> , Hollandaise <sup>a,g</sup> und Spiegelei	15,50

Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte ! Alle Schnitzel enthalten Weizenmehl !

Für jede Umbestellung berechnen wir 1 €

# Schnitzel

	Euro
Schnitzel <sup>a,d</sup> Pepperoni mit Champignons <sup>2,3</sup> , Chilli-hollandaise <sup>a,g</sup>	10,50
Herrenschnitzel <sup>a,d</sup> mit Röstzwiebeln <sup>a</sup> , Pfeffersauce <sup>d,i,j,2</sup>	10,50
Westfälisches Krüstchen <sup>a,d</sup> 2 Schnitzel mit Champignons <sup>2,3</sup> und Spiegelei	10,50
Feinschmecker Schnitzel <sup>a,d</sup> Krabben <sup>c</sup> , in Kräuterbutter und Käse <sup>1,4,d</sup> überbacken	12,50
Barbecueschnitzel <sup>a,d</sup> mit hausgemachter Barbecuesauce <sup>Süßungsmittel</sup> , gebratenem Bacon <sup>3,2</sup> , Zwiebeln und Chesterkäse <sup>1,d</sup> überbacken	10,50
Knoblauchschnitzel <sup>a,d</sup> mit Champignons <sup>2,3</sup> , Knoblauchhollandaise <sup>a,g</sup>	10,50

Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte ! Alle Schnitzel enthalten Weizenmehl !

Für jede Umbestellung berechnen wir 1€

# Schnitzel

	Euro
Elsässer Schnitzel <sup>a,d</sup> mit Knoblauch-Kräuterrahmsauce <sup>,1,d</sup>	10,50
Rahmschnitzel <sup>a,d</sup> mit Rahmsauce <sup>d,e</sup>	10,50
Holländer Schnitzel <sup>a,d</sup> mit Spargel, Hollandaise <sup>a,g</sup> und Käse <sup>1,d</sup> überbacken	11,00
Texaner Schnitzel <sup>a,d</sup> mit Kidneybohnen <sup>2</sup> in Barbecue-Sauce <sup>süßungsmittel</sup>	10,50
Champignonschnitzel <sup>a,d</sup> mit Champignons <sup>2,3</sup> , Hollandaise <sup>a,g</sup>	10,50
Prager Schnitzel <sup>a,d</sup> mit gekochtem Schinken <sup>2,3,4,8</sup> , Rührei	10,50
Schnitzel <sup>a,d</sup> „Lange Anna“ mit Sauce Bernaise <sup>a,g</sup>	10,50
Hawaii Schnitzel <sup>a,d</sup> mit Annanas und Käse <sup>1,d</sup> überbacken	10,50
Schnitzel <sup>a,c</sup> Aioli mit Knoblauchrahmsauce <sup>d</sup> , Champignons <sup>2,3</sup>	10,50

Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte !  
Alle Schnitzel enthalten Weizenmehl !

Für jede Umbestellung berechnen wir 1 €

# Getränke

		Euro			Euro
Brinkhoffs No1	0,2l	2,00	Korn	2 cl	1,80
Brinkhoffs No1	0,4l	4,00	Wacholder	2 cl	1,80
Alster	0,2l	2,00	Mettinger Kräuter- Wacholder	2 cl	1,80
Alster	0,4l	4,00	Fernet	2 cl	2,50
Weizen Büble	0,5l	4,50			
Büble Alkoholfrei	0,5l	4,500	Weinbrand	2 cl	2,50
Malzbier	0,33l	2,50	Schröders	2 cl	2,50
Krombacher Alkoholfrei	0,33l	2,50	Kümmerling	2 cl	2,00
			Rammazotti	2 cl	2,50
			Cola-Korn <sup>1,13</sup>	0,1l	3,00
			Cola-Weinbrand <sup>1,13</sup>	0,1l	3,50
Wasser					
Selter	0,25l	2,20	Malteser	2 cl	2,70
Apfelsaft	0,2l	2,00	Linie	2 cl	2,70
Orangensaft	0,2l	2,00	Hubi,Pfeffi	2 cl	1,80
Cola <sup>1,13</sup> , Fanta <sup>1,3</sup>			Roten, Schwarzen	2 cl	1,80
Sprite	0,2l	2,20			
Cola light <sup>Süßungsmittel,1,10,13</sup>	0,2l	2,20			

Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte



# 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



## EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



## ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



## FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



## GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



## KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



## LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



## MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufblufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/Instantdrink



## SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternstroemia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorfi), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



## SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



## SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



## SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebröt, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



## SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättricks, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art



## SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



## WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

**Verlässliche Informationen sind für Lebensmittelallergiker absolut notwendig. Deshalb: Geben Sie niemals eine Auskunft, die unsicher ist!**