

Speisenplan KW 05 vom 28.01.19 bis 03.02.19



Name:



Menü I 6,80 €

Menü II 5,20 €

MO 28.01.	Blattspinat mit Rührei, dazu Kartoffelstampf	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesoße	Mi,Gl, Ei
			Mi
DI 29.01.	Bunter Hackbraten mit Kartoffelgratin	Schinkennudeln in Käse-Sahne-Soße	Mi,Ei, Gl
MI 30.01.	Gyros mit Krautsalat und Backkartoffeln	Süße Apfel-Reissuppe mit Sahnehäubchen	Mi,Gl, Ei
			Mi
DO 31.01.	Currywurstpfanne mit Pommes frites, dazu einen gem. Salat	Gebackene Grießschnitte mit karamelisierten Birnen	Gl,Mi, Ei
FR 01.02.	Gebr. Lachsfilet mit Merrettichsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	Gemüseauflauf mit Kartoffeln und heller Soße	Gl,Mi, Ei
			Mi
SA 02.02.	Schnippelbohneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln	Hühnersuppe mit Grießklößchen	
			Mi
SO 03.02.	Schweinefiletsteak mit Gemüse, dazu Salzkartoffeln und eine helle Soße	Kartoffelknödel in Nußbutter mit Pilzen in Rahm und Kräutern	Mi,Ei
	EIS		Gl

Eine Menübestellung vegetarisch, vegan, oder Lactosefrei ist jederzeit möglich.



Nach geltendem Lebensmittelrecht sind zugelassene Zusatzstoffe sowie Allergene zu kennzeichnen:

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoffen, 3 geschwefelt, 4 gewachst, 5 geschwärzt, 6 Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet, 7* mit Phosphat, 8* mit Sojaweiße, 9* mit Milcheiweiß, 10* mit Eiklar, 11* unter Verwendung von Milch und Sahne hergestellt, 12* Oberfläche mit Sorbat behandelt, 13 mit Süßungsmittel, 14 mit Antioxidationsmittel, 15 mit Geschmacksverstärker, (Ziffern 7* - 12* gelten nur für Fleischerzeugnisse)

Allergene

Ei / Eier, Gl / Gluten aus Weizen, Su / Schwefeldioxid, Sm / Sesam, Sl / Sellerie, Fi / Fisch, Ns / Nüsse (Schalenfrüchte), Mi / Milch, En / Erdnüsse, Lu / Lupine, Sj / Soja, Sf / Senf, Kr / Krebstier, We / Weichtiere