

Speisenplan KW 06 vom 08.02.21. bis 14.02.21



Name:



Menü I 7,40 €

Menü II 5,80€

MO 08.02.	Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und einen grünen Salat in Zitronendressing	Apfelpfannkuchen mit Rosinen und Vanillesoße	Mi,Gl, Ei
			Mi
DI 09.02.	Bunter Hackbraten mit Kartoffelgratin dazu einen Tomatensalat	Möhreneintopf mit Fleischklößcheneinlage	Mi,Ei, Gl
MI 10.02.	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln und einen gem. Salat	Süße Apfel-Reissuppe mit Sahnehäubchen	Mi,Gl, Ei
			Mi
DO 11.02.	Leberkäse auf Kartoffelstampf mit Spiegelei und gebratenen Zwiebelringen	Gebackene Greißschnitte mit frischen karamelierten Birnenspalten	Gl,Mi, Ei
FR 12.02.	Fischfrikadelle mit warmen Speck-Kartoffelsalat und einem gem. Salat	Salatteller mit Chickennuggets	Gl,Mi, Ei
			Mi
SA 13.02.	Frikadelle mit Erbsen und Wurzeln, dazuhelle Soße und Salzkartoffeln	Brokkolicremsuppe mit Croutons	Mi,Ei, Gl
			Mi
SO 14.02.	Tafelspitz in Merrettich, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	Jägerpfanne mit gem. Pilzen dazu Salzkartoffeln	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 Sojaeiweiß, 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