

Speisenplan KW 06 vom 06.02. bis 12.02.2023

Name:

Menü I 8,90 €

Menü II 7,90 €

MO	 Schweineragout im Gemüsebett, dazu Nudeln 7, 12	 Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffeln Mi; EI GI
DI	 Hähnchenbrustfilet mit Spinatrahmsoße, dazu Reis 7, 12	 Nudeln mit Gemüse-Käse-Sahnesoße Mi; EI GI
MI	 Schweine Cordon bleu mit Blumenkohl, heller Soße und Salzkartoffeln 7, 12	 Grüner Salat mit hausgemachtem Dressing, dazu gebackener Schafskäse Mi; EI GI
DO	 Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat 7, 12	 Deftige Herbstküche: Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Möhren Mi; GI
FR	 Fischfilet mit Gemüse-Senf-Honig-Dillsoße, dazu Salzkartoffeln 7, 12	 Backkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Salat
SA	 Schweinesteak mit Gemüse-Tomaten-Rahmsoße, dazu Butterkartoffeln 7, 12 MI	 Penne rigate mit Zwiebel-Champignon-Tomatensoße Mi; GI
SO	 Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 7, 12	 Italienischer Klassiker: Cremiges Pilz-Risotto GI, Mi
Nachtisch		

Verbindliche Bestellung

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

Schwein  Rind  Fisch  Geflügel  vegetarisch 

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 Sojaweiß, 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, GI / 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