

# Speisenplan KW 07 vom 11.02.19 bis 17.02.19



Name:



**Menü I 6,80 €**

**Menü II 5,20 €**

MO 11.02.	<b>Spaghetti Bolognese mit Hack, dazu einen Tomatensalat</b>	<b>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</b>	Mi, Gl, Ei
			Mi
DI 12.02.	<b>Gulasch in leckerer Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln</b>	<b>Bunte Gemüsesuppe mit Grießklößchen</b>	Mi, Ei, Gl
MI 13.02.	<b>Haxenfleisch in Kümmelsoße auf Sauerkraut, dazu Kartoffelstampf</b>	<b>Milchreis mit Zucker und Zimt</b>	Mi, Gl, Ei
			Mi
DO 14.02.	<b>Sauerkraut mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gewürzgurke</b>	<b>Bayrischer Wurstsalat mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln</b>	Gl, Mi, Ei
FR 15.02.	<b>Kabeljau in Senfsoße, dazu Gurkensalat und Salzkartoffeln</b>	<b>Eier in Senfsoße, dazu Gurkensalat und Salzkartoffeln</b>	Gl, Mi, Ei
			Mi
SA 16.02.	<b>Eieromelette mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffelstampf</b>	<b>Kohleintopf mit Fleischeinlage</b>	
			Mi
SO 17.02.	<b>Spießbraten in pikanter Soße, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln</b>	<b>Salatteller mit Ei, Schinken und Käse</b>	Mi, Ei
	<b>EIS</b>		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 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, 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