

Speisenplan KW 09 vom 25.02.19 bis 03.03.19



Name:



Menü I 6,80 €

Menü II 5,20 €

MO 25.02.	Putengeschnetzeltes mit Salzkartoffeln, pikanter grünen Bohnensalat		Gemüseteller mit heller Soße, Salzkartoffeln und Kochschinken	Mi,Gl, Ei
				Mi
DI 26.2	2 Eier in Senfsoße mit Kartoffeln und kl. Salat		Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Mi,Ei, Gl
MI 27.02.	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Rote Bete Salat und Kartoffeln		Nudeln in Käse-Sahnesoße, sowie Erbsen und Wurzeln Erbsen	Mi,Gl, Ei
				Mi
DO 28.02.	Hähnchenkeule in Zwiebelrahm, dazu Gemüse und Salzkartoffeln		Kartoffel-Möhren-Stampf mit gebratenen Zwiebeln	Gl,Mi, Ei
FR 01.03.	Fischfilet mit Käuter-Dillsoße, kleiner Salatteller mit Zitronen-Sahnesoße		Salatteller mit gekochten Schinkenstreifen	Gl,Mi, Ei
				Mi
SA 02.03.	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat, sowie ein kleiner Salatteller		Pfannekuchen mit Kirschfüllung	
				Mi
SO 03.03.	Deftiges Gulasch mit Gemüse und Petersilienkartoffeln		Bauernomelette mit Gewürzgurke	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 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