

Speisenplan KW 11 vom 11.03.19 bis 17.03.19



Name:



Menü I 6,80 €

Menü II 5,20 €

MO 11.03.	Italienische Tomatensuppe mit Gemüse und Fleischklößchen	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott	Mi, Gl, Ei
			Mi
DI 12.03.	Leberkäse mit Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln	Milchreis mit Zimt und Zucker	Mi, Ei, Gl
MI 13.03.	Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln, dazu Kartoffeln und Tomatensalat	Salatteller mit Hähnchennuggets	Mi, Gl, Ei
			Mi
DO 14.03.	Geflügelpfanne mit Paprika, Champignons ,dazu Reis oder Nudeln	Nudeln in Käse-Sahnesoße mit Kochschinkenstreifen	Gl, Mi, Ei
FR 15.03.	Brathering süß-sauer, dazu Bratkartoffeln und einen gem. Salat	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Kirschtomaten	Gl, Mi, Ei
			Mi
SA 16.03.	Deftige Erbsensuppe mit viel Gemüse Eisbeinflisch	Gemüse-Kartoffelauflauf, dazu gebratene Putenstreifen	Mi
SO 17.03.	Geschmorte Rippchen in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	Schupfnudelpfanne mit Gemüse, dazu einen Joghurt-Kräuterdip	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 / Kriebstier, We / Weichtiere