Speisenplan KW 18 vom 03.05.21. bis 09.05.21

Name:

	Menü I 7,40 €	Menü II 5,80€	
MO 03.05.	Blattspinat mit Rührei und Stampfkartoffeln	Milchreis mit heißen Kirschen	Mi,Gl, Ei
			Mi
DI 04.05.	Hähnchenfiletspieß mit Kartoffelspalten, dazu Kräuterquark und einen gem. Salat	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Lachsstreifen	Mi,Ei, Gl
MI 05.05.	Deftiges Bauernfrühstück mit Zwiebeln und Schinkenwürfel, dazu Gewürzgurken	Nudeln in Tomatensoße, dazu Parmesankäse	Mi,Gl, Ei
			Mi
DO 06.05.	Deftige Gulaschsuppe mit Nudeln	Eieromelette mit Gemüse und Kartoffelpürree	Gl,Mi, Ei
FR 07.05.	Backfisch mit Kartoffelsalat, dazu Salatgarnitur	Kartoffel-Brokkoli- Auflauf mit gek. Schinkenstreifen	Gl,Mi, Ei
			Mi
SA 08.05.	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Salatteller mit Ei und Käse, dazu Baguettbrot	Mi,Ei, Gl
			Mi
SO 09.05.	Schweinenackenbraten in einer pikanten Bratensoße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln	Gemüseteller mit heller Soße und Salzkartoffeln	Mi,Ei
	EIS		Gl

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 Kunstoffüberzug, 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
El / 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

Fürstenhof Residenz und Ihr Pro Cate-Team wünschen einen guten Appetit!

Externe zahlen einen Aufschlag von € 1,50

Änderung vorbehalten.