

# Speisenplan KW 29 vom 13.07.20 bis 19.07.20



Name:



**Menü I 7,40 €**

**Menü II 5,80€**

MO 13.07.	<b>Original Nürnberger Bratwurst mit Kartoffelsalat</b>	<b>Selbst gemachte Hamburger Rote Grütze mit Milch</b>	Mi,Gl, Ei
			Mi
DI 14.07.	<b>Schupfnudelpfanne mit Grillgemüse, dazu Hähnchenbruststreifen</b>	<b>Spinat mit Rührei und Kartoffelpürree</b>	Mi,Ei, Gl
MI 15.07.	<b>Currywurst in delikater Soße, dazu Pommes frites und Krautsalat</b>	<b>Tortellini in Tomatensoße, dazu einen gemischten Salat</b>	Mi,Gl, Ei
			Mi
DO 16.07.	<b>Bauernroulade in Bratensoße, dazu Gemischtes Gemüse und Salzkartoffeln</b>	<b>Spiegelei mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke</b>	Gl,Mi, Ei
FR 17.07.	<b>Schlemmerfilet Bordolaise, dazu einen Gurkensalat in Sahnesoße und Salzkartoffeln</b>	<b>Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung, dazu Vanillesoße</b>	Gl,Mi, Ei
			Mi
SA 18.07.	<b>Großer Salatteller mit Thunfischstreifen und Salatdressing, dazu Baguettbrot</b>	<b>Grißpudding mit Erdbeeren</b>	Mi,Ei, Gl
			Mi
SO 19.07.	<b>Hähnchenkeule an Rahmsoße mit Kroketten und Karottengemüse</b>	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen an Sahnedip mit Salat</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 Sojaweiße, 9\* mit Milcheiweiß, 10\* mit Eiklar, 11\* unter Verwendung von Milch und Sahne hergestellt, 12\* Oberfläche mit Sorbat behandelt, 13 mit Süßungsmitteln, 14 mit Antioxidationsmitteln, 15 mit Geschmacksverstärkern. ( 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