

Speisenplan KW 29 vom 19.07.21 bis 25.07.2021



Name:



Menü I 8,10 €

Menü II 6,30 €

MO 19.07.	 Kohlroulade in Bratensoße mit Salzkartoffeln	 Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesoße	Mi,Gl, Ei
			Mi
DI 20.07.	 Tomaten -Champignon- Pfanne mit Geschnetzeltem von der Pute, dazu Schupfnudeln	 Salatteller mit Hähnchennuggets	Mi,Ei, Gl
MI 21.07.	 Hähnchenschenkel in Estragonsoße, dazu Gemüse und Kartoffeln	 Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Kirschtomaten	Mi,Gl, Ei
			Mi
DO 22.07.	 Zucchini Pfanne mit Hack, dazu Schmand und Salzkartoffeln	 Milchreis mit Erbeeren	Gl,Mi, Ei
FR 23.07.	 Schollenfilet mit Speckstippe, dazu Kartoffeln und einen grünen Salat in Zitronen-Sahnesoße	 Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus	Gl,Mi, Ei
			Mi
SA 24.07.	 Frikadelle mit Speckkartoffelsalat	 Italienische Gemüsesuppe mit Fleisch- und Reiseinlage	
			Mi
SO 25.07.	 Pik. Roulade vom Rind in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	 Griechischer Gemüsesalat mit Hähnchen Nuggets	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 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