

# Speisenplan KW 33 vom 12.08.2019 bis 18.08.2019



Name:



**Menü I 6,80 €**

**Menü II 5,20 €**

MO 12.8.	<b>Bauernsülze mit Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln</b> <small>GI, Mi, Ei</small>	<b>Grießpudding mit Pflaumenkompott</b> <small>Mi, GI, Ei</small>
		<small>Mi</small>
DI 13.8.	<b>Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln dazu Rote Bete Salat</b> <small>Mi, GI, Sf, Ei</small>	<b>Blumenkohl in Rahm mit Schinkenstreifen, dazu Kartoffelpürree</b> <small>Mi, Ei, GI</small>
		<small>Mi</small>
MI 14.8.	<b>Jägerschnitzel mit Pilzen, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat</b> <small>Mi, GI, Sf, Ei, S</small>	<b>Bayrischer Wurstsalat mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln</b> <small>Mi, GI, Ei</small>
		<small>Mi</small>
DO 15.8.	<b>Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln</b> <small>GI, Mi, S</small>	<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu gemischter Salat</b> <small>GI, Mi, Ei</small>
		<small>Mi</small>
FR 16.8.	<b>Gebackenes Fischfilet mit heller Soße, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln</b> <small>GI, Mi</small>	<b>Milchreis mit Zimt und Zucker</b> <small>GI, Mi, Ei</small>
		<small>Mi</small>
SA 17.8.	<b>Großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, dazu Italia Dressing und Baguettebrot</b> <small>GI, Mi, Ei, Sf</small>	<b>Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage</b> <small>Mi, Ei, GI</small>
		<small>Mi</small>
SO 18.8.	<b>Spanferkelbraten in Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Prinzessbohnen</b> <small>GI, Mi, S</small>	<b>Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpürree</b> <small>Mi, Ei</small>
		<small>GI</small>

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, GI / Gluten aus Weizen, Su / Schwefeldioxid, Sm / Sesam, Sll / Sellerie, Fi / Fisch, Ns / Nüsse ( Schalenfrüchte ), Mi / Milch, En / Erdnüsse, Lu / Lupine, Sjl / Soja, Sfl / Senf, Kr / Krebstier, We / Weichtiere