

Speisenplan KW 33 vom 12.08.2019 bis 18.08.2019



Name:



Menü I 6,80 €

Menü II 5,20 €

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