

Speisenplan KW 34 vom 19.08.19 bis 25.08.19



Name:



Menü I 6,80 €

Menü II 5,20 €

MO 19.8.	 Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Speckstippe und Kartoffelpürree	Gl,Mi, Ei € 6,50	 Möhrensuppe mit Cremefraich,dazu Baguettbrot	Mi,Gl, Ei € 4,90
DI 20.8.	 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Mi,Gl, Sf,Ei € 6,50	 Nudelpfanne mit Schinken und einer Käse-Sahnesoße	Mi,Ei, Gl € 4,90
MI 21.8.	 Fleischspieß in Tomatensoße, dazu Pommes-frites und gemischter Salat	Mi,Gl, Sf,Ei,S I € 6,50	 Grießbrei mit heißen Kirschen	Mi,Gl, Ei € 4,90
DO 22.8.	 Hühnerfrikassee mit Reis.dazu grüner Salat in Zitronen-Sahnesoße	Gl,Mi, Sl € 6,50	 Bratkartoffeln mit Spiegelei, dazu Gewürzgurke	Gl,Mi, Ei € 4,90
FR 23.8.	 Brathering in Sauer mit Bratkartoffeln	Gl,Mi € 6,50	 Kartoffel-Brokoliauflauf mit einer Rahmsoße	Gl,Mi, Ei € 4,90
SA 24.8.	 Hähnchenkeule mit gem. Gemüse,dazu Soße und Salzkartoffeln	Gl,Mi, Ei,Sf € 6,50	 Linsensuppe mit Rindfleischeinlage	Mi,Ei, Gl € 4,90
SO 25.8.	 Schweine- und Rinderbraten mit Rahmsoße, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln	Gl,Mi, Sl € 6,50	 Champignon Omelette mit einer Rahmsoße	Mi,Ei € 4,90
		EIS		GI

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, 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