

Speisenplan KW 35 vom 26.08.19 bis 01.09.19



Name: _____



Menü I 6,80 €

Menü II 5,20€

MO 26.8.	 Gemischtes Gulasch in Bratensoße, dazu Gemüse und Kartoffeln	 Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße Mi, Gl, Ei
		Mi
DI 27.8.	 Blattspinat mit Rührei, dazu Kartoffelpüree	 Nudeln in Käsesoße, dazu Erbsen und Kochschinkenstreifen Mi, Ei, Gl
MI 28.8.	 Putenbrust "Hawaii" mit Reis und grünem Salat in Sahnesoße	 Großer Salatteller mit Fischnuggets Mi, Gl, Ei
		Mi
DO 29.8.	 Birnen, Bohnen, Speck, dazu Salzkartoffeln	 Kaiserschmarrn mit Apfelkompott Gl, Mi, Ei
FR 30.8.	 Backfisch mit Bratkartoffeln, Remoulade und einem kleinen Salat	 Fliederbeersuppe mit Klümp und Apfelstückchen Gl, Mi, Ei
		Mi
SA 31.8.	 Frikadelle mit Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln	 Nudelsuppe mit Gemüse und Hähnchenfleisch Mi, Ei, Gl
		Mi
SO 01.9.	 Schnitzel "Wiener Art" Erbsen und Wurzeln, dazu Petersilienkartoffeln	 Gefüllte Kartoffelecken mit Räucherlachs Mi, Ei
	EIS	Gl

Eine Menübestellung vegetarisch, vegan, oder Lactosefrei ist jederzeit möglich.

 Schwein  Rind  Geflügel
 Fisch  vegetarisch  Ei

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 Sojaeweiß, 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 / Krebstiere, We / Weichtiere