

Speisenplan KW 39 vom 27.09.21. bis 03.10.21



Name:



Menü I 7,40 €

Menü II 5,80€

MO 27.09.	Hacksteak in pikanter Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln	Bunter Blattsalat mit Ei und Käse, dazu Dressing und Baguettbrot	Mi, Gl, Ei
			Mi
DI 28.09.	Hähnchenunterschenkel in Estragonsoße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Pellkartoffel mit Kräuterquark, dazu gräucherte Lachsstreifen	Mi, Ei, Gl
MI 29.09.	Zucchini Pfanne mit Hack, Schmand und Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesoße	Mi, Gl, Ei
			Mi
DO 30.09.	Minihaxe auf Sauerkraut mit Stampfkartoffeln	Makkaroni in Gorgonzolasoße, dazu gemischter Salat	Gl, Mi, Ei
FR 01.10.	Seelachsfilet in Dillsoße, dazu Kartoffeln und einen Gurkensalat	Griechische Gemüsepfanne mit Hähnchen Nuggets	Gl, Mi, Ei
			Mi
SA 02.10.	Gemüsesuppe mit Rindfleisch und Nudleinlage	Milchreis mit Kirschen	Mi, Ei, Gl
			Mi
SO 03.10.	Gemischter Braten in Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Bratwurst, dazu Soße, Rotkohl und Kartoffeln	Mi, Ei
	Eis		Gl

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 Sojaweiße, 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