

Speisenplan KW 40 vom 04.10.21. bis 10.10.21



Name:



Menü I 8,10€

Menü II 6,30€

MO 04.10.	Spiegeleier mit Bratkartoffeln, dazu Gewürzgurke		Gebröselte Marillenknödel, dazu Vanilleschaumsoße	Mi,Gl, Ei
				Mi
DI 05.10.	Gemüsepfanne mit Gocchis, dazu einen gem. Salat		Eierpfannkuchen mit Apfelmus gefüllt	Mi,Ei, Gl
				Mi
MI 06.10.	Currywurstpfanne mit Pommes-frites, dazu Krautsalat		Pilzgulasch in pik. Soße, dazu Salzkartoffeln und einen gem. Salat	Mi,Gl, Ei
				Mi
DO 07.10.	Rinderleber mit Zwiebeln und Äpfeln, dazu Bratensoße, Stampfkartoffeln und Gurkensalat		Hähnchengeschnetzeltes mit Reis, dazu fruchtige Currysoße	Gl,Mi, Ei
				Mi
FR 08.10.	Paniertes Fischfilet, dazu hausgemachten Kartoffelsalat		Fleischermeister Frikadelle mit Kartoffelsalat	Gl,Mi, Ei
				Mi
SA 09.10.	Blattspinat mit Rührei und Stampfkartoffeln		Tomatensuppe mit Gemüse und Hackbällchen	Mi,Ei, Gl
				Mi
SO 10.10.	Hähnchenteile in Geflügelsoße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln		Paniertes Käsemedaillon auf Butterreis, dazu geschmorte Kirschtomaten	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