

Speisenplan KW 41 vom 08.10.18 bis 14.10.18




Name:



Menü I 6,50 €

Menü II 4,90€

MO 08.10.	 Geschmorter Lauch mit Bacon umwickelt, dazu Schnittlauchsoße und Kartoffelstampf	Gi,Mi, Ei	 Tomatensuppe mit Fleischklößchen und Reiseinlage	Mi, Gi, Ei
				Mi
DI 09.10.	 Bauernfrühstück mit Ei und Schinken, dazu Gewürzgurke	Mi, Gi, Sf, Ei	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf	Mi, Ei, Gi
				Mi
MI 10.10.	 Currywurstpfanne in pik. Soße, dazu Pommes frites und einen gem. Salat	Mi, Gi, Sf, Ei, S I	 Fliederbeersuppe mit Grießklößchen	Mi, Gi, Ei
				Mi
DO 11.10.	 Hähnchen Cordon bleu, dazu Erbsen, helle Soße und Petersilienkartoffeln	Gi, Mi, S I	 Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung	Gi, Mi, Ei
				Mi
FR 12.10.	 Matjesfilets mit Speckbohnen, dazu Pellkartoffeln	Gi, Mi	 Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus	Gi, Mi, Ei
				Mi
SA 13.10.	 Erbsensuppe mit Fleischeinlage und einem Wiener Würstchen	Gi, Mi, Ei, Sf	 Salatteller mit Hähnchenfleisch	Mi, Ei, Gi
				Mi
SO 14.10.	 Dicke Rippe gebraten in einer pik. Bratensoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	Gi, Mi, S I	 Blumenkohl in heller Soße mit Schinkenstreifen und Kartoffelpüree	Mi, Ei
				GI
	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 Sojaweißeis, 9* mit Milcheiweißeis, 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, S I / Sellerie, Fi / Fisch, Ns / Nüsse (Schalenfrüchte), Mi / Milch, En / Erdnüsse, Lu / Lupine, S j / Soja, Sf / Senf, Kr / Krebstier, We / Weichtiere