

Speisenplan KW 41 vom 07.10.19 bis 13.10.19



Name:



Menü I 6,80 €

Menü II 5,20€

MO 07.10.	Geschmorter Lauch mit Bacon umwickelt, dazu Schnittlauchsoße und Kartoffelstampf	Milchreis mit Zimt und Zucker	Mi, Gi, Ei
			Mi
DI 08.10.	Blattspinat mit Spiegelei, dazu Kartoffelpürree	Eierpfannkuchen mit Pflaumenmus	Mi, Ei, Gi
MI 09.10.	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln	Gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen	Mi, Gi, Ei
			Mi
DO 10.10.	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Rote Bete Salat und Salzkartoffeln	Kartoffel-Brokoliauflauf mit gew. Schinken und Rahmsoße	Gi, Mi, Ei
FR 11.10.	Matjesfilets in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Petersilienkartoffeln	Makkaroni in Käse-Sahne-Soße, dazu Tomatensalat	Gi, Mi, Ei
			Mi
SA 12.10.	Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Wiener Würstchen	Mozarella Salat mit Eisberg und Tomaten, dazu Baguettbrot	Mi, Ei, Gi
			Mi
SO 13.10.	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße, dazu Leipziger Allerlei und Butterkartoffeln	Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln	Mi, Ei
	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, Gi / 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