

Speisenplan KW 50 vom 09.12.19 bis 15.12.19



Name:



Menü I 6,80 €

Menü II 5,20€

MO 09.12.	 Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete Salat	 Mozzarella-Salat mit Eisberg, Tomaten, Zwiebeln und Italien-Dressing	Mi,Gl, Ei
			Mi
DI 10.12.	 Wirsing-Hack-Eintopf mit Kartoffeln	 Gnocchis in Schinken- Sahnesoße, dazu einen kleinen gem. Salat	Mi,Ei, Gl
			Mi
MI 11.12.	 Spitzkohl-Spätzle-Pfanne mit Hähnchenbruststreifen	 Salatteller mit Ei und Käsestreifen	Mi,Gl, Ei
			Mi
DO 12.12.	 Rinderleber mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln	 Champignoncremsuppe, dazu Baguettbrot	Gl,Mi, Ei
			Mi
FR 13.12.	 Seelachsfilet gebraten, dazu Petersiliensoße, Salzkartoffeln und einen gem.Salat	 Käsespätzle mit Röstzwiebeln, und einem kleinen Salat	Gl,Mi, Ei
			Mi
SA 14.12.	 Weiße Bohnensuppe mit Gemüse und Fleischeinlage	 Kartoffel- Rösti- Taler mit Tomaten und Käse überbacken, dazu einen Kräuterdip	Mi,Ei, Gl
			Mi
SO 15.12.	 Hähnchenbrustfilet in Champignonsoße, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln	 Kartoffel- Gemüse- Auflauf, dazu helle Soße	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