

Speisenplan KW 51 vom 17.12.18 bis 23.12.18



Name:



Menü I 6,50 €

Menü II 4,90€

MO 17.12.	 Weißkohleintopf mit Mettbällchen	 Gnocchis mit Käsesoße ,dazu Schinkenstreifen	Mi,Gl, Ei
			Mi
DI 18.12.	 Putensteak mit Zwiebelgemüse, dazu Bratkartoffeln und einen gem. Salat	 Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Mi,Ei, Gl
			Mi
MI 19.12.	 Jägerschnitzel mit Champignons,dazu eine dunkle Soße und Salzkartoffeln	 Wintergemüsepfanne,dazu Kartoffelpürree	Mi,Gl, Ei
			Mi
DO 20.12.	 Bauernfrühstück mit gewürfeltem Schinken und Gewürzgurken	 Makkaroniauflauf mit Schinken	Gl,Mi, Ei
			Mi
FR 21.12.	 Fischfilet mit Zitronenkruste,dazu helle Soße und Salzkartoffeln	 Apfelpfannkuchen mit Puderzucker	Gl,Mi, Ei
			Mi
SA 22.12.	 Chicoree-Schinken Gratin, dazu grüner Salat in Zitondressing	 Kartoffelsuppe mit Würstchen	Mi,Ei, Gl
			Mi
SO 23.12.	 Schweinefilet im Speckmantel mit Meerrettichsauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	 Wurstsalat mit Mais, dazu Baguettbrot	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 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, 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