

Speiseplan

für die Woche vom 21.01. bis 25.01.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Sülze ^{4,5,I,J} mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensoße ^{1,Aw,C,G,I,J} 4,80	Knusprige Hähnchenschnitzel, dazu Pommes Frites und Kaisergemüse 5,00	Gyrosgeschnetzeltes, dazu Tsatsiki ^G Krautsalat und Reis 4,90	Gebratenes Fischfilet ^{Aw,C,D} , dazu Gemüse und Kartoffelpüree ^{2,3,7,F,G,M} 5,00	Schweineroulade ^{2,4,5,6,Aw,C,G,I,J} Hausfrauenart, dazu Rotkohl ⁶ und Klöße ^L 5,60
Jägerschnitzel ^{2,4,5,Aw,C} , dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{2,3,7,F,G,M} 4,80	Grießbrei ^G mit heißen Früchten 3,60	Zitronenhuhn ^J , dazu Pfannengemüse und Kartoffelspalten 4,90	Tandori- Hackbällchen ^{Aw,C,J} , dazu Reis 4,60	Deftiger Bohneneintopf ^I 3,60

Änderungen vorbehalten

Werte Kundschaft, Kochen bedeutet Kreativität. Bei Allergien fragen Sie bitte unbedingt beim Personal nach eventuellen Änderungen!

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsmittel, 2 Antioxidationsmittel, 3 Farbstoffe, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nitritpökelsalz, 6 Phosphat, 7 geschwefelt

Allergene: **A** Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **Aw** Weizen, **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **H** Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, **M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal!