

Speiseplan

für die Woche vom 20.05. bis 24.05.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rippchen ^l mit Sauerkraut ^{l,j} und Kartoffeln 4,90	Schnitzel ^{Aw,C} mit Kräuterbutter ^G und Zitrone, dazu Pommes Frites ^J und Gemüse 5,00	Französisches Bauernhähnchen, dazu Ofengemüse und Kartoffelspalten ^{Aw,J} 4,70	Fischfilet ^{Aw,C,D} im Knuspermantel, dazu Salat und Kartoffelpüree ^{2,4,5,6,Aw,C,G} 5,00	Pilzgulasch ^{l,j} mit Knödel ^{Aw,C,G} 5,00
Käsespätzle mit Schinken ^{5,Aw,C,G} 4,40	Grießbrei ^{Aw,G} mit heißen Kirschen 3,60	Lasagne Bolognese ^{Aw,l,j} 4,40	Puten-Cherrytopf ^{G,l,j} , dazu Reis 4,90	Bunter Gemüse Eintopf ^l 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!