

Speiseplan

für die Woche vom 25.03. bis 29.03.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hachsteak mit Pilzsoße und Kartoffelpüree ^{2,4,5,6,Aw,C,G,I,J} 4,70	Mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel ^{1,2,5,6,Aw,C,G} , dazu Erbsengemüse und Pommes FritesJ 5,00	Gerbatene Leber ^{Aw,G} , dazu Kartoffelpüree ^{2,4,5,6,Aw,C,G,I,J} und Röstzwiebeln 4,80	Spinat-Seelachs- Lasagne ^{Aw,C,D,G} 4,90	1/4 Ente ^{I,J} mit Rotkohl ⁶ und Klößen ^L 6,80
Brokkoli- Gnocchiauflauf ^{Aw,C,G} 4,60	Gefüllte Germknödel ^{Aw,C,G} mit Vanillesoße 3,60	Tortellini ^{Aw,C} mit italienischer Tomatensoße ^I und Käse ^G 4,40	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark ^G , dazu Salat 4,60	Rote Linsensuppe mit Süßkartoffeln und Kokos 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!