

Speiseplan Wochenmenü

[Speiseplan Woche 4](#)

Speiseplan

**für die Zeit vom 21. Januar 2019 bis 25.
Januar 2019**

*(wir behalten uns Änderungen aus
produktionstechnischen Gründen vor)*

	Menü 1 Tagesmenü 6,00 Euro	Menü 2 Eintopf 4,30 Euro
Montag	Hausgemachte Mettwurst mit Sauerkraut und Püree	Bauerneintopf
Dienstag	Bratwurstschncke mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe
Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes in Estragonrahm, Herzoginkartoffeln und Salat	Eintopf
Donnerstag	Tafelspitz in Meerrettichsoße Petersilienkartoffeln u. Rote Beete	Rinderkraftbrühe mit Einlage
Freitag	Calamares mit Pommes, Dip und Salat	Eintopf
Angebot der Woche	Spießbraten gratinierte Kartoffeln und Krautsalat nur 6,- Euro	

Zusatzstoffe

1) Farbstoffe

- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Sulfite
- 6) geschwärzt
- 7) Oberflächenbehandelt
- 8) Süßstoffe
- 9) Phosphate

Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse	Beispielhaft enthalten in:
A: Glutenthaltiges Getreide (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel, A6-Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder
B. Krebstiere	Garnelen, Krabbenmehl
C. Eier	Flüssigei, Eigelb
D. Fisch	Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
E. Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme
F. Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
G. Milch incl. Milchzucker	Butter, Joghurt, Sahne, Käse
H. Schalenfrüchte, Nüsse, H1-Mandeln, H2-Pistazien, H3-Marzipan, H4-Nougat, H5-Krokant	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant

I. Sellerie	Gewürzmischungen, Brühen
J. Senf	Senfkörner, Gewürze
K. Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
L. Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder l	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M. Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl
N. Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch