



Speiseplan

für die Zeit vom 7. Januar bis 11. Januar 2019

(wir behalten uns Änderungen aus produktionstechnischen Gründen vor)

Menü 1

Tagesmenü

6,00 Euro

Menü 2

Eintopf

4,30 Euro

Montag	Kasseler mit Sauerkraut und Pürree	G u t e n A p p e t i t	Rote Linsensuppe
Dienstag	Hähnchenbrust "Toskana" mit Nudeln und Salat		Brechbohnsuppe
Mittwoch	Kohlroulade mit Petersilienkartoffeln u. Salat		Eintopf
Donnerstag	Rinderbraten mit Klößen und Rotkohl		Kartoffel-Lauchsuppe
Freitag	Viktoriabarsch mit Salzkartoffeln u. Gurkensalat		Eintopf
Angebot der Woche	Paprika-Rahmschnitzel mit Beilage nur 5,50 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

- A: Glutenhaltiges Getreide (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel, A6-Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch incl. Milchzucker
- H. Schalenfrüchte, Nüsse, H1-Mandeln, H2-Pistazien, H3-Marzipan, H4-Nougat, H5-Krokant
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder I
- M. Lupinen
- N. Weichtiere

Beispielhaft enthalten in:

- Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder
- Garnelen, Krabbenmehl
- Flüssigei, Eigelb
- Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
- Erdnussbutter, Erdnusscreme
- Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
- Butter, Joghurt, Sahne, Käse
- Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan,
- Gewürzmischungen, Brühen
- Senfkörner, Gewürze
- Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
- Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
- Lupinenkerne, Lupinenmehl
- Schnecken, Muscheln, Tintenfisch