



Speiseplan

für die Zeit vom 22. Februar 2021 bis 26. Februar 2021

(wir behalten uns Änderungen aus produktionstechnischen Gründen vor)

Menü 1

Tagesmenü

6,90 Euro

Menü 2

Eintopf

4,50 Euro

Montag	1/2 Hähnchen mit Gratin und Salat 2,4,8, A,G	G u t e n A p p e t i t	Schaschliktopf 2,3,4,9, A,i,G
Dienstag	Grünkohl mit Kassler 2,3,4,8, A,i		Kohlrabisuppe 2,3,4,9, A,i,G
Mittwoch	Spaghetti Bolognese 2,3,4,8, i,H		Eintopf
Donnerstag	Mini Haxen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 2,3,4,8,9, A,i,G		Gyrossuppe 2,3,4,8, A,i,G
Freitag	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Püree und Salat 2,3,4,8, i,G,A,B,D		Eintopf
Angebot der Woche			

Angebot gilt, solange Vorrat reicht

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 l
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, Nougat, Gewürzmischungen, Brühen
Senfkörner, Gewürze
Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
Lupinenkerne, Lupinenmehl
Schnecken, Muscheln, Tintenfisch