



Speiseplan

für die Zeit vom 09. Mai 2022 bis 13. Mai 2022

(wir behalten uns Änderungen aus produktionstechnischen Gründen vor)

Menü 1

Tagesmenü

7,40 €

Menü 2

Eintopf

5,20 €

Montag	Paprikarahmsteaks mit Bratkartoffeln und Salat 2,3,4,8, A,i,G	G u t e n A p p e t i t	Gyrossuppe 2,3,4,A,i,G
Dienstag	Lasagne mit gemischtem Salat 2,3,4,8, A,i,H		Gemüsesuppe 2,3,4,9, i,H
Mittwoch	1/2 Hähnchen mit Pommes und Salat 2,4,8, A,i,G,C		Eintopf
Donnerstag	Putengyros mit Reis und Salat 2,3,4,8, A,G		Balkantopf 2,3,4,8,9, A,i,G
Freitag	Nackensteaks mit Hollandaise, Spätzle und grüner Salat 2,3,4,8,9, A,i,G		Eintopf
Angebot der Woche	Milchreis mit Kirschen und Zimt - nur 5,00 € Unsere Telefonnummer: 02263/6356 2,3, A,G		

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