



Speiseplan

für die Zeit vom 19. September 2022 bis 23. September 2022

(wir behalten uns Änderungen aus produktionstechnischen Gründen vor)

Menü 1

Tagesmenü

7,40 Euro

Menü 2

Eintopf

5,20 Euro

Montag	Nudeln mit Gulasch und Apfelmus 2,3,4, A,i	G u t e n A p p e t i t	Kartoffelsuppe 4,9, A,i,G
Dienstag	Geschnetzeltes Züricher Art mit Spätzle und gem. Salat 2,3,4, A,i,G		Erbsensuppe 2,3,4,9, A,i,H
Mittwoch	Paprikarahmschnitzel mit Beilage und Salat 2,3,4,A,i,G		Eintopf
Donnerstag	Mediterraner Nudelauflauf mit Putenstreifen und Salat 2,3,4,8, A,i,G		Gulaschsuppe mit Brötchen 2,3,9, A,i
Freitag	Rinderhacksteak mit Wedges und Bohnengemüse 2,3,4,8, A,i,G		Eintopf
Angebot der Woche	Spießbraten mit Beilage und gem. Salat - nur 6,-€ Unsere Telefonnummer: 02263/6356 2,3,4,8, A,C,i,J		

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