



Speiseplan

für die Zeit vom **22. Mai 2023 bis 26. Mai 2023**

(wir behalten uns Änderungen aus produktionstechnischen Gründen vor)

Menü 1

Tagesmenü

7,40 Euro

Menü 2

Eintopf

5,20 Euro

Montag	Kassler Sauerkraut und Püree 2,3,4,9, A,i,G	G u t e n A p p e t i t	Erbsensuppe 2,3,4,8,9, A,i,H
Dienstag	Paprika-/Jägerschnitzel mit Gratin und gem. Salat 2,3,4,8, A,G,I		Linsensuppe 2,3,4,9, A,i,H
Mittwoch	Lasagne 2,3,4,8, A,i,H		Eintopf
Donnerstag	Gulasch - gemischt - mit Nudeln und gem. Salat 2,3,4,8, A,i,H		Dicke Bohnensuppe 2,3,4,8,9, A,I,H
Freitag	Hähnchenbrust Toskana mit Gratin und Salat 2,3,4,8, A,i,C		Eintopf
Angebot der Woche	1/2 Hähnchen mit Beilage und Salat - nur 6,50€ Unsere Telefonnummer: 02263/6356 2,3,4,8, A,G,I,C		

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