



Speiseplan

für die Zeit vom 20. November 2023 bis 24. November 2023

(wir behalten uns Änderungen aus produktionstechnischen Gründen vor)

Menü 1

Tagesmenü

7,90 €

Menü 2

Eintopf

5,80 €

Montag	Eisbein mit Püree und Sauerkraut 2,3,4,8,9,A,i,H	G u t e n A p p e t i t	Dicke Bohnensuppe 2,3,4,8,9, A,i,H
Dienstag	Pfannengyros mit Tzaziki, Beilage und Krautsalat 2,3,4,8,A,i,G		Hühnersuppe 2,3,4,A,i
Mittwoch	Wurstgulasch mit spätzle und Salat 2,3,4,8,A,i,H		Eintopf
Donnerstag	Schlemmerbraten mit Soße Kroketten und gem. Gemüse 2,3,4,8,A,i,G		Wirsing Eintopf 2,3,4,9,A,i
Freitag	Hähnchenbrust in Curryrahm mit Reis und Salat 2,3,4,A,i,G		Eintopf
Angebot der Woche	Spießbraten im Brötchen - nur 5,-€ Unsere Telefonnummer: 02263/6356 2,3,4,8, i,H,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, Gewürzmischungen, Brühen
- Senfkörner, Gewürze
- Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
- Wein, Trockenfrüchte, Obstzeugnisse (Äpfel)
- Lupinenkerne, Lupinenmehl
- Schnecken, Muscheln, Tintenfisch