



Speiseplan

für die Zeit vom 13. Mai 2024 bis 17. Mai 2024

(wir behalten uns Änderungen aus produktionstechnischen Gründen vor)

Menü 1

Tagesmenü

8,50 €

Menü 2

Eintopf

6,50 €

Montag	Jäger- oder Paprikafrikadelle mit Pommes und Salat 2,3,4,8,A,i,G	G u t e n A p p e t i t	Minestrone 2,3,4,i,A
Dienstag	Gulasch -gemischt- mit Nudeln und Apfelmus 2,3,4,8,A,i,H		Kartoffelsuppe mit Einlage 2,3,9,A,i,G
Mittwoch	Reispfanne mit Geschneltzeltes vom Schrein und Salat 2,3,4,8,A,i,G		Eintopf
Donnerstag	Zwiebel-Sahne-Schnitzel mit Krokettten und Salat 2,3,4,a,i,G		Balkantopf 2,3,4,8,9,A,i,H
Freitag	Schweinebraten mit Soße dazu Salzkartoffeln und Gemüse 2,3,4,8,A,i,H		Eintopf
Angebot der Woche	Gemüselasagne nur 7,50€ Unsere Telefonnummer: 02263/6356 1,2,3,4,8,A,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 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