



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 Geschnetzeltes vom Schrein und Salat 2,3,4,8,A,i,G		Eintopf
Donnerstag	Zwiebel-Sahne-Schnitzel mit Kroketten 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 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