



Speiseplan

für die Zeit vom 20. Mai 2024 bis 24. Mai 2024

(wir behalten uns Änderungen aus produktionstechnischen Gründen vor)

Menü 1

Tagesmenü

8,50 €

Menü 2

Eintopf

6,50 €

Montag	Feiertag	G u t e n A p p e t i t	Feiertag
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Reis und Dessert 2,3,4,F,i,J		Szegediner Gulasch 2,3,4,8,9,A,i,G
Mittwoch	Spießbraten mit Gratin und Salat 2,3,4,8,C,i,J		Eintopf
Donnerstag	Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat 2,3,4, A,i,G		Balkantopf 2,3,4,8,9,A,i,G
Freitag	Sahneheringe mit Salzkartoffeln und Gurkensalat 2,3,4,8,9,A,i,C,B,D,E		Eintopf
Angebot der Woche	Quarkspeise mit Waldbeeren - nur 5,-€ Unsere Telefonnummer: 02263/6356 8,G,H		

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