



Speiseplan

für die Zeit vom 10. Juni 2024 bis 14. Juni 2024

(wir behalten uns Änderungen aus produktionstechnischen Gründen vor)

Menü 1

Tagesmenü

8,50 €

Menü 2

Eintopf

6,50 €

Montag	Leberkäse mit Bratkartoffeln und Krautsalat 2,3,4,8,9,A,i,G	G u t e n A p p e t i t	Chili con Carne 2,3,4,8,A,i,H
Dienstag	Kassler mit Soße dazu Sauerkraut und Püree 2,3,4,8,9,A,i,G		Graupensuppe mit Brötchen 2,3,4,8,A,i,G,H
Mittwoch	Hähnchenkeule mit Wedges und Dessert 2,3,4,8,A,i,G,C		Eintopf
Donnerstag	Spaghetti Carbonara dazu Salat 2,3,4,8,A,i,H		Käse-Lauch-Suppe 2,3,4,A,i,G
Freitag	Currywurst mit Pommes, Mayo und Salat 2,3,4,8,A,i,G,		Eintopf
Angebot der Woche	Chicken Nuggets mit Beilage, Dip und Salat - nur 7,50€ Unsere Telefonnummer: 02263/6356 1,2,3,4,8,A,C,E,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 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