



Speiseplan

für die Zeit vom 22. Juli 2024 bis 26. Juli 2024

(wir behalten uns Änderungen aus produktionstechnischen Gründen vor)

Menü 1

Tagesmenü

8,50 €

Menü 2

Eintopf

6,50 €

Montag	Nackensteak "Hollandaise" mit Röstiecken und grünen Salat 2,3,4,9,A,i,G	G u t e n A p p e t i t	Käse-Lauchsuppe 2,3,4, A,i,G
Dienstag	Hähnchenbrustfilet "paniert" mit Soße, Wedges und Salat 2,3,4,8,A,i,C		Erbsensuppe mit Einlage 2,3,4,9,A,i,J
Mittwoch	Spießbraten dazu Kroketten und Salat 2,3,4,8,C,i,J		Eintopf
Donnerstag	Gemüselasagne 2,3,4,8,A,i,G,J		Möhreneintopf 4,9,A,i,G
Freitag	Hähnchenkeule dazu Pommes und Salat 2,3,4,8,A,i,G,J		Eintopf
Angebot der Woche	Putengulasch mit Gratin und Salat - nur 7,80€ Unsere Telefonnummer: 02263/6356 2,3,4,8,A,i,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, Obsterzeugnisse (Äpfel)
- Lupinenkerne, Lupinenmehl
- Schnecken, Muscheln, Tintenfisch