



Menüplan vom 30.06.-04.07.2025 – LIEFERSERVICE

Menü 1 – 7,00 €

Menü 2 – 7,50 €

Montag	Blumenkohl überbacken mit Hollandaise dazu Salzkartoffeln sowie Dessert <small>*C,G,3</small>	Hähnchenbrustfilet „Natur“ mit Curry-Früchtesoße dazu BIO Reis sowie Salat und Dessert <small>*A(W),G</small>
Dienstag	Rahmspinat mit Rührei und Butterkartoffeln sowie Dessert <small>*C,G,3</small>	Schweinehalssteak vom Grill mit Farmersoße dazu Schwenkkartoffeln sowie Salat und Dessert <small>*A(W),I,N</small>
Mittwoch	Kartoffelrösti mit italienischem Gemüse und Mozzarella überbacken dazu Dessert <small>*G,3</small>	Rindergulasch „Ungarische Art“ mit BIO Bandnudeln sowie Salat und Dessert <small>*A(W),J,I</small>
Donnerstag	Frühlingsquark pikant angemacht mit frischen Kräutern und Lauchzwiebeln dazu Wedges Kartoffeln sowie Salat und Dessert <small>*G</small>	Bayrische Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree sowie Dessert <small>*A(W),G</small>
Freitag	gebackene Apfelringe in Bierteig mit heißer Vanillesoße <small>*A(W,G),G</small>	paniertes Merlanfilet (Fisch) mit Remouladensoße und Kartoffelsalat dazu Dessert <small>*D,A(W),C,J</small>

Zusatzstoffe und Allergene: 1. Farbstoff, 2. konserviert, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. Phosphat, 7. mit Süßungsmitteln, 8. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 15. Unter Schutzatmosphäre verpackt, 17. koffeinhaltig
A. Glutenhaltige Getreide (W=Weizen, R=Roggen, G=Gerste, H=Hafer, D=Dinkel, K=Kamut, B. Krebstiere, C. Eier, D.Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch/ Laktose, H. Schalenfrüchte (H=Haselnüsse, K=Kaschunüsse, M=Mandeln, Ma=Macadamianüsse, P=Pistazien, Pa=Paranüsse, Pe=Pekannüsse, W=Walnüsse), I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Lupinen, M. Weichtiere, N. Schwefeldioxid und Sulfite

Die hier aufgeführten Inhaltsstoffe müssen laut Gesetzgeber auf dem Speiseplan ausgewiesen werden. Es macht keinen Unterschied, ob die Stoffe naturgemäß Bestandteil des Produktes sind oder ob sie nachträglich zugeführt wurden. Wir achten jedoch darauf, dass Geschmacksverstärker und Aromen nicht oder nur in Ausnahmefällen eingesetzt werden.

Die Angaben auf dem Speiseplan zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen sind nicht abschließend ohne Gewähr. Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten und technologisch Verunreinigungen einzelner Produkte, können nicht ausgeschlossen werden.