



Menüplan vom 17.01.-21.01.22 - LIEFERSERVICE

Menü 1 – 5,90 €

Menü 2 – 6,30 €

Montag	Penne mit Gemüse-Käsesoße dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,G</small>	Schweinebraten „Tessiner Art“ mit Bandnudeln dazu Salat und Dessert <small>*A(W),I,J,15</small>
Dienstag	Frühlingsrolle „Gärtnerin Art“ mit Currysoße und Reis dazu Dessert <small>*A(W),G,15</small>	Cevapcici (Rind) mit Schaschliksoße und Djuvecreis dazu Salat und Dessert <small>*A(W),G,I,15</small>
Mittwoch	Gemüsemaultaschen mit Dillsoße und Kartoffelsalat dazu Dessert <small>*A(W),C,G,15</small>	paniertes Hähnchenschnitzel mit Rosmarinjus und Teigwaren dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,3,15</small>
Donnerstag	vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Reis dazu Dessert <small>*A(W),G,15</small>	Fleischküchle auf Lauchgemüse dazu Kartoffelpüree und Bratensoße sowie Dessert <small>*A(W),C,G,15</small>
Freitag	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Früchtekompott <small>*C,G,3</small>	Seelachsfilet „Bordelaise“ mit Weißweinsauce und Reis dazu Salat und Dessert <small>*A(W),D,N,G,15</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.