



Menüplan vom 03.05.-07.05.2021 - LIEFERSERVICE

Menü 1 – 5,90 €

Menü 2 – 6,30 €

Montag	Tagliatelle mit Gemüse-Käsesoße dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,G</small>	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratenjus und Teigwaren dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,I,15</small>
Dienstag	Tortellini „Spinaci“ in Basilikumsoße dazu Salat und Dessert <small>*A(W),G,15</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Butterreis dazu Salat und Dessert <small>*A(W),I,J,15</small>
Mittwoch	Eieromelette mit Weißwein-Gemüsesoße und Salzkartoffeln dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,N</small>	Spaghetti „Bolognese“ mit geriebenen Käse dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,G</small>
Donnerstag	Polentatasche mit Kräutersoße und Schwenkkartoffeln dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,15</small>	pan. Schweineschnitzel mit Bratensoße und Kartoffelsalat mit Gurke dazu Dessert <small>*A(W),C,I,J,15</small>
Freitag	Apfelkühle in Backteig mit heißer Vanillesoße <small>*A(W),C,G,15</small>	Seelachsfilet „Bordelaise“ mit Weißweinsauce und Butterkartoffeln dazu Salat und Dessert <small>*A(W),D,N,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.