



Menüplan vom 22.07.-26.07.2024 – LIEFERSERVICE

Menü 1 – 6,60 €

Menü 2 – 7,00 €

Montag	Spätzle-Gemüsepfanne mit Kräutersoße dazu Dessert <small>*A(W),F,G</small>	Burgunderrollbraten in Rotweinsauce dazu Spätzle sowie Salat und Dessert <small>*N,A(W),I,J,15</small>
Dienstag	Gemüsefrikadelle mit Basilikumsoße und Butterreis dazu Dessert <small>*A(W),G,3,15</small>	Sahnegeschnetzeltes (vom Schwein) „Züricher Art“ dazu Kartoffelrösti sowie Salat und Dessert <small>*A(W),I,J,G,15</small>
Mittwoch	veganes Schnitzel auf Rahmgemüse dazu Salzkartoffeln sowie Dessert <small>*A(W),C,G,15</small>	Hähnchennuggets mit Teufelssoße dazu Bratkartoffeln sowie Salat und Dessert <small>*N,A(W),I,3,15</small>
Donnerstag	Zucchini-Kartoffelauflauf mit Dillsoße dazu Dessert <small>*A(W),F,G</small>	Rinderhacksteak auf Bohnengemüse dazu Soße und Kartoffelpüree sowie Dessert <small>*A(W),C,3,15</small>
Freitag	Milchreis mit Zimt + Zucker dazu Früchtekompott <small>*G,3</small>	paniertes Rotbarschfilet mit Zitronenremoulade und Kartoffelsalat sowie 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.