



Menüplan vom 18.11.-22.11.2024 – LIEFERSERVICE

Menü 1 – 6,60 €

Menü 2 – 7,00 €

Montag	Grüner Bohneneintopf mit Karotten und Kartoffelschnitz dazu ein Brötchen sowie Dessert <small>*A(W)</small>	Bayrische Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree sowie Dessert <small>*A(W),G,3,15</small>
Dienstag	Rigatoni in Gemüse-Käsesoße dazu Dessert <small>*A(W),G,3</small>	Rindersaftgulasch „Ungarische Art“ mit Spätzle sowie Salat und Dessert <small>*A(W),L,15</small>
Mittwoch	Rahmspinat mit Rührei dazu Butterkartoffeln sowie Dessert <small>*C,G,3</small>	Putenfiletspieß mit Gemüsesoße dazu Reis sowie Salat und Dessert <small>*A(W),15</small>
Donnerstag	Spaghetti „Bolognese“ (Soja) mit Reibekäse dazu Salat und Dessert <small>*G</small>	Fleischkühle auf Kohlrabigemüse dazu Bratensoße und Salzkartoffeln sowie Dessert <small>*A(W),C,I,3,15</small>
Freitag	Wiener Kaiserschmarrn mit Zimt + Zucker dazu Apfelmus <small>*A(W),C,G,3</small>	Seelachsfilet „Bordelaise“ mit Weißweinsauce dazu Gemüseis sowie Salat und Dessert <small>*D,A(W),C,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.