



## Menüplan vom 01.03.-05.03.2021 - LIEFERSERVICE

### Menü 1 – 5,90 €

### Menü 2 – 6,30 €

<b>Montag</b>	Rigatoni mit Käse-Sahnesoße überbacken dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,G</small>	Oldenburger Grünkohl mit Bauernbratwurst und Salzkartoffeln dazu Dessert <small>*A(W),G,15</small>
<b>Dienstag</b>	Kraut-Schupfnudel-Pfanne pikant gewürzt dazu Dessert <small>*A(W),C</small>	Rahmgulasch vom Schwein mit Bohnen und Spätzle dazu Dessert <small>*A(W),I,J,C,G,15</small>
<b>Mittwoch</b>	Hetax (Feta) Käse im Blätterteig mit Kräutersoße und Reis dazu Dessert <small>*A(W),F,G</small>	Rinderhacksteak auf Rahmgemüse mit Bratenjus und Kartoffelpüree und Dessert <small>*A(W),C,G,J,15</small>
<b>Donnerstag</b>	Italienische Gemüse-Nudel-Pfanne mit Steinpilzsoße dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,G,3</small>	pan. Schweineschnitzel mit Bratensoße und Kartoffelsalat dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,I,15</small>
<b>Freitag</b>	Apfelmüchle mit heißer Vanillesoße <small>*A(W),G</small>	Seelachsfilet „Bordelaise“ mit Weißweinsauce und Butterkartoffeln dazu Salat und Dessert <small>*D,A(W),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.