



## Menüplan vom 08.03.-12.03.2021 - LIEFERSERVICE

### Menü 1 – 5,90 €

### Menü 2 – 6,30 €

<b>Montag</b>	Tortellini in Basilikumsoße mit Reibekäse dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,G,3,15</small>	Chili con Carne mit Reis dazu Salat und Dessert <small>*A(W),I,J</small>
<b>Dienstag</b>	vegetarische Paprika mit Tomatensoße und Reis dazu Dessert <small>*A(W),G,15</small>	Hähnchen Cordon Bleu mit Rosmarinjus und Teigwaren dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,15</small>
<b>Mittwoch</b>	Gemüseschnitzel mit Weißweinsoße und Butterkartoffeln dazu Dessert <small>*A(W),C,G,N,15</small>	Schaschlik-Pfanne mit Teigwaren dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,I,J,15</small>
<b>Donnerstag</b>	Indonesische Nudelpfanne (scharf) mit Salat und Dessert <small>*A(W),C</small>	Rote Wurst vom Grill mit Bratensoße und Mischgemüse dazu Kartoffelpüree und Dessert <small>*A(W),I,J,G,15</small>
<b>Freitag</b>	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Früchtekompott <small>*G,3</small>	pan. Seelachsfilet mit Remouladensoße und Schwenkkartoffeln dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C,G,D,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.