

Wir verwenden Erzeugnisse
aus der Region, teilweise in
BIO-Qualität.

Speiseplan

vom 14.01.2019 – 18.01.2019

	Menü A:	Menü B:	Menü C:	Menü D:
Montag	Hähnchenstreifen in Pilzrahm mit Kroketten	Gnocchi in Tomaten-Kräuter-Pesto	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller nach Wahl mit Brötchen
	Sel, M		G-(Wz), M, Sel, Ei	G-(Wz), M, Sel, Ei
Dienstag	Verschiedene Snacks im Verkauf			
Mittwoch	Hähnchengyros mit Reis und Tzaziki	Riesenrösti mit Apfelmus	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller nach Wahl mit Brötchen
	M		G-(Wz), M, Sel, Ei	G-(Wz), M, Sel, Ei
Donnerstag	Hähnchen-Knuspernuggets mit Röstitaler und süß-saurer Soße	Grüne Soße mit Salzkartoffeln und Ei	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller nach Wahl mit Brötchen
	G(Wz), Sel	M, Ei	G-(Wz), M, Sel, Ei	G-(Wz), M, Sel, Ei
Freitag	Verschiedene Snacks im Verkauf			

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder einen Salat und ein Getränk
Änderung des Speiseplans vorbehalten

Allergene : G = glutenhaltige Getreide- Erzeugnisse : Dinkel – (D), Weizen – (Wz), Hafer – (H), Gerste – (Gr), Roggen – (Ro), M = Milch - Erzeugnisse , Ei = Eier - Erzeugnisse, So = Soja- Erzeugnisses, Sel = Sellerie- Erzeugnisse, Sen = Senf -Erzeugnisse, Ses = Sesam- Erzeugnisse ,Er = Erdnüsse- Erzeugnissen, N = Nüsse(Schalenfrüchte)- Erzeugnisse , K = Krebstiere- Erzeugnisse, F = Fisch- Erzeugnisse, Su = Schwefeldioxid, L=Lupine, W = Weichtiere-Erzeugnisse, L=Schwefeldioxid und Sulfite, 2=Nitrit Pökelsalz
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoffe, 3 Süßungsmittel (Süßstoff),4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel,,6 Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 geschwefelt