

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

Speiseplan

vom 29.04.2019 – 03.05.2019

	Menü A:	Menü B:	Menü C:	Menü D:
Montag	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Möhren	Kartoffelgratin mit Schafskäse und Oliven	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller nach Wahl mit Brötchen
	G(Wz), F	M	G(Wz), M, Sel, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei
Dienstag	Verschiedene Snacks im Verkauf			
Mittwoch FEIERTAG	-----	-----	-----	-----
Donnerstag	Rindergulasch mit Klöße und Rotkohl	Gemüsefrikadelle mit Sauerrahm	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller nach Wahl mit Brötchen
	M, Sel	G(Wz), M	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