

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

Speiseplan

vom 13.05.2019 – 17.05.2019

	Menü A:	Menü B:	Menü C:	Menü D:
Montag	Panierte Fischstücke mit Pommes und Salat	Gnocchi in Pesto mit Cocktailtomaten	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller nach Wahl mit Brötchen
	G(Wz)		G(Wz), M, Sel, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei
Dienstag	Verschiedene Snacks im Verkauf			
Mittwoch	Nürnberger Rostbratwurst (Schwein) mit Sauerkraut und Stampfkartoffel	Röstitaler mit Camembert und Erdbeermousse	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller nach Wahl mit Brötchen
	G(Wz), Sel	G(Wz)	G(Wz), M, Sel, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei
Donnerstag	Hähnchen-Gyros mit Reis und Tzaziki	Mediterranes Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller nach Wahl mit Brötchen
	M, Sel		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