

Speiseplan für den offenen Mittagstisch

KW 06 (04.02.2019-08.02.2019); Vollkost

Telefonische Menübestellung: 05931 49790-3530 oder 05931 49790-3546

MONTAG 04. Februar	Gebr. Hähnchenfilet natur mit Rahmsoße Kartoffeln Erbsen & Möhren Fruchtjoghurt	g g g
DIENSTAG 05. Februar	Schweinenackenbraten im Schmorzwiebelbett Erbsen-Mais-Gemüse Kartoffeln Karamellcreme	g
MITTWOCH 06. Februar	Dicke Rippe an Rahmsoße Dicke Bohnen an Specktunke Salzkartoffeln Schokoladencreme	g
DONNERSTAG 07. Februar	Rosenkohltopf an Schweinebauch Fruchtcreme	2,3,8,g g
FREITAG 08. Februar	Reibekuchen Apfelkompott Kristallgelee mit Vanilletunke	a,c a,c,f,g,h

Die Gerichte können den persönlichen Bedürfnissen der Kunden angepasst werden, wie passierte Kost oder Sonderkostformen (laktosefreie Kost, glutenfreie Kost und Ähnliches). Informationen dazu erhalten Sie beim mobilen Speiseservice: Tel. 05931 49790-3085.
Kurzfristige Änderungen der Speisekarte sind möglich!

In allen Gerichten können Allergene Stoffe in Spuren enthalten sein. Informationen dazu erhalten Sie in der Küche.

a. mit glutenhaltigem Getreide (Weizen), **b.** mit Krebstieren, **c.** mit Eiern, **d.** mit Fischen, **e.** mit Erdnüssen, **f.** mit Sojabohnen, **g.** mit Milch (einschließlich Laktose), **h.** mit Nüssen (alle Schalenfrüchte), **i.** mit Sellerie, **j.** mit Senf, **k.** mit Sesamsamen, **l.** mit Schwefeldioxid und Sulphite, **m.** mit Lupine, **n.** mit Weichtieren (Schnecken und Tintenfische)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

3. mit Antioxidationsmittel, **4.** mit Geschmacksverstärker, **5.** geschwefelt, **6.** geschwärzt, **7.** gewachst, **8.** mit Posphat, **9.** mit Süßstoff, **10.** enthält eine Phenylalanin-Quelle