

Speiseplan für den offenen Mittagstisch

KW 12 (18.03.2019-22.03.2019); Vollkost

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

<p>MONTAG 18. März</p>	<p>Grünkohleintopf mit ger. Mettwurst und grober Bratwurst</p> <p>Fruchtjoghurt</p>	<p>2,3,8</p> <p>g</p>
<p>DIENSTAG 19. März</p>	<p>Schweinenackenbraten im Schmorzwiebelbett Rotkohl Kartoffeln</p> <p>Karamellcreme</p>	<p>g</p>
<p>MITTWOCH 20. März</p>	<p>Dicke Rippe an Rahmsoße Steckrüben an Milchtunke Salzkartoffeln</p> <p>Schokocreme</p>	<p>g</p> <p>g</p> <p>g</p>
<p>DONNERSTAG 21. März</p>	<p>Hähnchenschenkel Erbsen-Maisgemüse Salzkartoffeln mit Bechamelsoße</p> <p>Fruchtcreme</p>	<p>g</p> <p>a,g</p> <p>g</p>
<p>FREITAG 22. März</p>	<p>Eierragout mit Spargel und Erbsen Reis</p> <p>Kristallgelee mit Vanilletunke</p>	<p>g</p> <p>3</p> <p>a,c,f,g,h</p>

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