

# Speiseplan für den offenen Mittagstisch

KW 37 (10.09.2018-14.09.2018); Vollkost

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

<b>MONTAG</b> 10. September	Bratwurstschnecke Zucchini-Maisgemüse an Kartoffelpüree  Quark mit Aprikose	 g  g
<b>DIENSTAG</b> 11. September	Putenstreifen an Paprika-Rahmgemüse Penne-Nudeln  Mandelcreme	 g c
<b>MITTWOCH</b> 12. September	Hähnchenbrustfilet an Früchtecurry Reis bunter Salat  Nektarinencreme	 a  g
<b>DONNERSTAG</b> 13. September	Königsberger Klopse mit Kapernsoße Rotkohl Kartoffeln  Bayrische Creme	 c,g  g
<b>FREITAG</b> 14. September	Reibekuchen mit Apfelkompott  Milchreis mit Fruchtputee	

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**

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