

# Speiseplan für den offenen Mittagstisch

KW 41 (08.10.2018-12.10.2018); Vollkost

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

<b>MONTAG</b> 08. Oktober	Hacksteak Balkangemüse Salzkartoffeln  Mandarinenquark	a   g
<b>DIENSTAG</b> 09. Oktober	Gemüseschnitzel mit Bechamelsonsoße Salzkartoffeln Möhrensalat an Joghurtdressing  Kristallgelee mit Vanillesoße	   g
<b>MITTWOCH</b> 10. Oktober	Putenschnitzel mit Rahmsauce Salzkartoffeln Brokkoligemüse  Vanillecreme mit Apfel	a g  g
<b>DONNERSTAG</b> 11. Oktober	Gefüllte Kartoffeltaschen Kaisergemüse Sauce Hollandaise  Nusscreme	a,c,g,i,k g a,c,g,i,k g,h
<b>FREITAG</b> 12. Oktober	Panierter Seelachs-Fischli Kartoffelpüree Gurkensalat  Quarkspeise „Spiegelei“	  a,c,g,i 3,5 g

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 Phosphat, **9.** mit Süßstoff, **10.** enthält eine Phenylalanin-Quelle