## Speiseplan

vom 22.04. bis zum 26.04.2024



KW 17	Montag, 22.04.2024	Dienstag, 23.04.2024	Mittwoch, 24.04.2024	Donnerstag, 25.04.2024	Freitag, 26.04.2024
	Brathering mit Äpfeln, Gewürzgurke und	Frühlingssuppentopf mit Huhnfleisch,	Eieromelett mit Würzfleisch und	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse	Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl und
Menü I *	Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und Salatgarnitur	Kräuterflädle, Eierstich und kleinen Fleischklößchen, dazu Bauernbrot und Fruchtgrütze mit Vanillesauce	Marktgemüse, dazu Kräuterkartoffeln (auch vegetarisch möglich)	und Tafelobst (auch vegetarisch möglich)	Kräuterkartoffeln
	Enthält: A1,D,F,I <b>6,20 €</b>	Enthält: A1,C,G,I <b>6,20 €</b>	Enthält: C,G,I <b>6,20 €</b>	Enthält: A1,G,I <b>6,20 €</b>	Enthält: I 6,20 €
Menü II *	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Tomate und Mozzarella, dazu kleines Parmesanschnitzel und überbackener Blumenkohl	Rib Steak Smoky Barbecue vom Rind mit süßen Zwiebeln, Mexikogemüse und gebackenen Kartoffelspalten	Currywurst (2,3,8) mit Pommes frites und einem Getränk	Seelachsfilet mit Mehrkorn-Kräuterhaube, dazu Broccoli und Mandelreis	Pfeffriges Rindergeschnetzeltes mit grünem Pfeffer, dazu kleines Gemüse u Paprikanudeln
	Enthält: C,G,I 6,90 €	Enthält: A1,C,G,I <b>6,90 €</b>	Enthält: G,I 6,90 €	Enthält: C,D,G,I 6,90 €	Enthält: A1,G,I 6,90
Pasta & Vegetarisch	Gemüse-Knusper Bagel mit gebackenen Kartoffelwaffeln ,dazu Sauerrahmdip mit Kresse und Radieschen-Blattsalat	Zweierlei Spargelragout mit Rührei und geschmolzenen Tomaten, dazu Kartoffel-Kohlrabipüree	Vegetarische Burritos gefüllt mit Süßkartoffelgemüse, dazu Guacamole, Tomaten-Chili-Salsa und Blattsalat	Veggi-Bowl mit Avocado, pochiertem Ei,Salatmix und Balkankäse, dazu geröstetes Brot	Pikante Reibekuchen mit Gewürzquark Bärlauchöl und Salatgarnitur
	Enthält: A1,C,G,I <b>6,90 €</b>	Enthält: A1,C,G,I 6,90 €	Enthält: A1,I <b>6,90 €</b>	Enthält: A1,C,G,I <b>6,90 €</b>	Enthält: C,G,I 6,90



## Damit Sie wissen, was Sie essen!



## Zusatzstoffe

1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoffe, 3 Farbstoffe, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylanalinquelle (bei Aspartam), 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 Chinin, 13 Coffein, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß

Bei der Auswahl der Lebensmittel bevorzugen wir kennzeichnungsfreie Erzeugnisse. Die nur in Ausnahmefällen verwendeten Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sind auf unseren Speisekarten mit Kennziffern kenntlich gemacht.

## **Allergene**

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, B Krebstiere (Garnelen, Flusskrebse usw.), C Eier (rohe Eier, Vollei usw.), D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen (Tofu usw.), G Milch, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere (Muscheln, Austern usw.)

Wir können nicht ausschließen, dass trotz sorgfältigster, organisatorischer und technologischer Arbeitsweise, die angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten.

