

Speiseplan vom 06.11.2017 – 12.11.2017

	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2 (Vegetarisch)
Montag 06.11.17	Tagessuppe (40,42,45) Hähnchenbrust (4)überbacken mit Ananas und Käse (8,51) Kartoffeltaler(4,42,) Obst	Tagessuppe (40a,42,45,51), Pfannkuchen (40a,42,51) mit Zimt und Zucker oder Apfelmus
Dienstag 07.11.17	paniertes Schweineschnitzel (19,40,42) Mit Spätzle(40,42,51) Gemüse Joghurt (51)	Kartoffelpuffer überbacken mit Tomate /Mozzarella (8,51),51) Kleiner Salat Joghurt (51)
Mittwoch 08.11.17	Hühnerfrikassee(51,45,46) mit Reis frisches Obst	Süßer Quarkauflauf (8,51,42) frisches Obst
Donnerstag 09.11.17	Hackfleischbällchen(40,42) mit Lauchcremsoße(8,51,42,45) und Nudeln(40,7) Pudding (51)	vegetarisch gefüllte Zucchini (8,51,40,42) mit Kartoffelgratin (8,51,45) mit Salat Pudding (51)
Freitag 10.11.17	Paniertes Fischfilet(1,4,43) Kartoffelsalat(2,4,46) Remoulade(2,8,42,51) Tagesdessert	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelsalat Remoulade Tagesdessert

Zahlen kennzeichnen Zusatzstoffe und Allergene laut Aushang.
Spuren und Kreuzkontaminationen, können generell nicht ausgeschlossen werden!

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Lieber Gast,

unser Bestreben ist es, dass unsere Speisen sowohl hohen ernährungsphysiologischen als auch geschmacklichen Standards entsprechen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und aus regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe und Allergene nicht erhältlich sind, diese aber dennoch von Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke, haben wir für Sie mit einer Zahl gekennzeichnet.

Die Zahlen stehen für gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Allergene. Deren Bedeutung entnehmen Sie folgender Tabelle:

Zusatzstoffe

1	Mit Farbstoffe
2	Mit Konservierungsstoff(en)
3	Mit Antioxidationsmittel
4	Mit Geschmacksverstärker
5	Geschwefelt
6	Geschwärzt
7	Mit Phosphat
8	Mit Milcheiweiß
9	Koffeinhaltig
10	Chininhaltig
11	Mit Süßungsmittel(n)
12	Enthält eine Phenylalaninquelle
13	Gewachst
14	Enthält Taurin
15	Mit Nitritpökelsalz
16	Enthält Tafelsüßen
17	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
18	Unter Schutzatmosphäre verpackt
19	Mit Säuerungsmittel

Allergene

40	Glutenhaltig/glutenhaltige Erzeugnisse
41	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
42	Eier und Eierzeugnisse
43	Fisch und Fischerzeugnisse
44	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
45	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
46	Senf und Senferzeugnisse
47	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
48	Schwefeldioxid / Sulfite > 10mg/kg
49	Lupine und Lupineerzeugnisse
50	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
51	Milch, Milcherzeugnisse, einschl. Laktose
52	Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
53	Soja und Sojaerzeugnisse

Entscheiden Sie selbst!

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!