

Speiseplan vom 26.02.2018 bis 04.03.2018

	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2 (Vegetarisch)
Montag 26.02.2018	Leberkäse-Auflauf (8,51,40,42,45,46,51) Obst	Käsespätzle (8,51,42,40) Gurkensalat mit Essig/Öl Dressing Obst
Dienstag 27.02.2018	Putengyros(3,4,15,45,46) Tomatenreis Tzaziki(8,51) Salat Apfelmus	Tagessuppe Milchreis(8,51) mit Zucker und Zimt Apfelmus
Mittwoch 28.02.2018	Salamipizza (7,8,4,15,40,45,46,51,52) Salat Obst	Kartoffel-Gemüse-Gratin (40,42,8,51,45,46) (45,46) Obst
Donnerstag 01.03.2018	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu (40,42,45,51) mit Kroketten(51,40,8,42) und Salat mit Dressing (46,51) Pudding (51)	Gemüseschnitzel mit Kroketten(51,40,8,42) und Salat mit Dressing(46,51) Pudding (8,51)
Freitag 02.03.2018	Bunter Fischtopf (41,43,45,46,50,8,51) mit Bandnudel (8,51,42,40) Tagesdessert	Tagessuppe Eierpfannkuchen(8,51,40,42) Mit Zucker und Zimt 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 Phenylalinquelle
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!