

# Speiseplan

für die 11. Kalenderwoche 2023 vom **13.03.2023 bis 17.03.2023**

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten!

Legende deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe rückseitig

## Montag

Suppe:

Tagesgericht : Calamari , Reis ,Aioli , Salat

Alternativgericht: Nudelgratin<sup>a1,g,c</sup> mit frischem Gemüse<sup>i</sup>

Dessert: Vanillecreme<sup>g</sup> mit Kirschen <sup>1,11,g</sup>

## Dienstag

Suppe:

Tagesgericht : Asiatische Nudelpfanne<sup>i</sup> mit Sojasprossen

Alternativgericht: Mediterrane Kartoffelpfanne

Dessert: Bayrisch Creme <sup>g</sup>

## Mittwoch

Suppe:

Tagesgericht : Krustenbraten , Bohnengemüse , Kartoffelgratin<sup>g</sup>

Alternativgericht: Gefüllte Paprika mit Couscous

Dessert: Mousse au chocolat <sup>g,9</sup>

## Donnerstag

Suppe:

Tagesgericht : Tortellini<sup>a1</sup> mit Käsesauce <sup>g</sup>und Rucola

Alternativgericht: Erbseneintopf<sup>fi,j,h</sup> mit Wurst

Dessert: Quarkcreme <sup>g</sup>

## Freitag

Tagesgericht : Seelachs gebacken, Salzkartoffeln und Salat <sup>Allergene können erfragt werden</sup>

Alternativgericht: Gebackene Champignonköpfe, Kartoffeln, Dipp <sup>g</sup>

Dessert: Milchreis mit Kirschen<sup>g</sup>

**Preise: Salatteller: 4,95 € – Hauptspeise: 5,90 € –Vegetarisch:5,50 €– Getränk: 1,50 € – Dessert: 1,50 € – Nachschlag : 2,50 €;**

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- |  |  |
|--|--|
| 1. mit Farbstoff                             | Gluten haltiges Getreide: a1 Weizen,a2 Gerste,a3 Roggen,a4 Hafer,a5 Dinkel,a6 Kamut                                    |
| 2. mit Konservierungsstoff                   | b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 3. mit Antioxidationsmittel                  | c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 4. mit Geschmacksverstärker                  | d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 5. geschwefelt                               | e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 6. geschwärzt                                | f. Soja(Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 7. mit Phosphat                              | g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse  |
| 8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | h. Schalenfrüchte/Baumnüsse:h1 Mandel,h2 Haselnuss,h3 Walnuss, h4 Cashew, h5 Pecannuss,h6 Paranuss , h6 Macadamia Nuss |
| 9. koffeinhaltig                             | i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 10. Chinin haltig                            | j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 11. mit Süßungsmittel                        | k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 12. gewachst                                 | l. Schwefeldioxid und Sulfite  |
|  | m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  |
|  | n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse   |

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden (*Kreuzkontamination*).

Preise: Salatteller: 4,95 € – Hauptspeise: 5,90 € –Vegetarisch:5,50 €– Getränk: 1,50 € – Dessert: 1,50 € – Nachschlag : 2,50 €;