

Speiseplan

für die 3. Kalenderwoche 2022 vom **16.01.2023 bis 20.01.2023**

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten!

Legende deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe rückseitig

Montag

Suppe:

Tagesgericht : Penne ^{a,a1} Auberginen und Tomaten

Alternativgericht: Süßkartoffelrösti, Kräuterquark

Dessert: Joghurt mit Früchten ^{1,11,g}

Dienstag

Suppe:

Tagesgericht : Gratiniertes Fischfilet, Polenta, Salat

Alternativgericht: Kartoffel-Gemüsegratin ^{g,i,c}

Dessert: Bayrisch Creme ^g

Mittwoch

Suppe:

Tagesgericht : Currywurst mit Pommes frites und Krautsalat

Alternativgericht: Gemüsestrudel^{a,a1,c}, Kräutersauce ^g

Dessert: Mousse au chocolat ^{g,9}

Donnerstag

Suppe:

Tagesgericht : Spätzle mit Radieschen, Pilzen und Spinat

Alternativgericht: Zucchini-Kürbis-Gratin mit Sesam

Dessert: Quarkcreme ^g

Freitag

Tagesgericht : Seelachs in Ausbackteig ^{c,g}, Fenchelgemüse, Salzkartoffeln

Alternativgericht: Gebackene Champignonköpfe, Kartoffeln, Dipp ^g

Dessert: Milchreis mit Kirschen^g

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 €;