

Speiseplan

für die 31. Kalenderwoche 2022 vom **01.08.2022 bis 05.08.2022**

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten!

Legende deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe rückseitig

Montag

Suppe:

Tagesgericht : gebratener Feta^{g,c,a,a1} auf Blattspinat, Fladenbrot^{a,a1,k}

Alternativgericht: Vegetarische Lasagne mit frische Gemüse^{a,a1,i,c}

Dessert: Joghurt mit Früchten ^{g,1}

Dienstag

Suppe:

Tagesgericht : Gebratenes Welsfilet^{d,a,a1} , Gurkengemüse^{a,a1,g}, Salzkartoffeln

Alternativgericht: Buchweizenklöße^{a,a1,c,g} mit Pilzragout^{a,a1}

Dessert: Vanillepudding ^g

Mittwoch

Suppe:

Tagesgericht : Hamburger,^{a1,a2} ,Pommes frites

Alternativgericht: Vollkornnudeln ^{a,a1} mit Sahnelinsen^g

Dessert: Zitronen Creme ^g

Donnerstag

Suppe:

Tagesgericht : Gebackene Kartoffeln mit Rote Bete Gemüse^{a,a1,g,c}

Alternativgericht: Chili sin carne ^{6,g}

Dessert: Waffeln ^{c, g, a, a1}

Freitag

Tagesgericht : Lachsragout ^{d,g}, Bandnudeln^{a,a1}

Alternativgericht:

Dessert: Götterspeise ^{1,11}

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