

# Speiseplan

für die 29. Kalenderwoche 2022 vom **18.07.2022 bis 22.07.2022**

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten!

Legende deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe rückseitig

## Montag

Suppe:

Tagesgericht : Penne <sup>a,a1</sup> Auberginen und Tomaten

Alternativgericht: Getreidebratlinge, Kräuterquark<sup>g</sup>

Dessert: Joghurt mit Früchten <sup>1,11,g</sup>

## Dienstag

Suppe:

Tagesgericht : Gratiniertes Fischfilet <sup>a,g,c</sup>, Polenta , Salat <sup>je nach Dressing, Allergene können erfragt werden</sup>

Alternativgericht: Kartoffel-Gemüsegratin <sup>g,i,c</sup>

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

## Mittwoch

Suppe:

Tagesgericht : Schnitzel <sup>j</sup> mit Pommes frites und Krautsalat<sup>3</sup>

Alternativgericht: Gemüsestrudel<sup>a,a1,c</sup>, Kräutersauce <sup>g</sup>

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

## Donnerstag

Suppe:

Tagesgericht : Spätzle<sup>c,a1</sup> mit Radieschen, Pilzen und Spinat

Alternativgericht: Zucchini-Kürbis-Gratin<sup>f</sup> mit Sesam<sup>k</sup>

Dessert: Quarkcreme <sup>g</sup>

## Freitag

Tagesgericht : Seelachs in Ausbackteig <sup>c,g</sup>, Fenchelgemüse, Salzkartoffeln

Alternativgericht: Gebackene Champignonköpfe <sup>a,a1</sup>, Kartoffeln, Dipp <sup>g</sup>

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

**Preise: Suppe: 0,90 € – Salatteller: 4,20 € – Hauptspeise: 4,90 € – Getränk: 1,00 € – Dessert: 0,90 € – Nachschlag Fleisch/Fisch: 2,00 €; Beilagen: 1,00 €**

## 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: Suppe: 0,90 € – Salatteller: 4,20 € – Hauptspeise: 4,90 € – Getränk: 1,00 € – Dessert: 0,90 € – Nachschlag Fleisch/Fisch: 2,00 €; Beilagen: 1,00 €