



Speiseplan



KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Preis
	09.05.2022	10.05.2022	11.05.2022	12.05.2022	13.05.2022	€
Menü 1	Cevapcici vom Rind mit Tomatenreis und Tzatziki(7)	Fried Chicken mit Kartoffelstampf und Rahmsoße(1a,3,7)	Kessulgulasch vom Odenwälder Rind mit Butternudeln(1a,7)	Hähnchengyros mit Pommesfrites und Krautsalat	Seelachs mit Röstihaube und Ratatouille(1a,3,4,7)	4,60
Menü 2 vegi	Gebackener Blumenkohl ,Polenta und Korianderdip(1,3,7)	Crepe mit Tomate ,Mozzarella und Frischem Basilikum(1a,3,7)	Falaffel mit Gemüsecoucou und Minzjoghurt(7)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln(1a,3,7)	Bauernsalat mit Fetakäse und Baguette(1a ,7)	4,40
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht					3,20
Salat	Täglich frischer Beilagensalat					1,20

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Buchweizen e) Gerste f) Hafer g) Hirse h) Mais i) Reis j) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnectar
---	--	---	--