



Speiseplan



KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Preis
	20.06.2022	21.06.2022	22.06.2022	23.06.2022	24.06.2022	€
Menü 1	Rahmgeschnetztes vom Rind mit Butternudeln(1a,7)	Schnitzel vom Huhn mit Grüner Soße und Bratkartoffeln(1a,3,7)	Marokkanisches Zitronenhähnchen mit Karotten, roten Zwiebeln und Pilafreis(7)	Hackbraten vom Rind mit Rahmsoße und Kräuterspätzle(1a,3,7)	Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln(7)	4,60
Menü 2 vegi	Möhren-Quark Bratling mit Sweet Chilli Mayo(1a,3,7)	Gefüllte Champignons mit Parmesan überbacken, dazu Baguette(1a,7)	Ofensüsskartoffel mit Basilikum-Sesam-Schmand und ruccola(7)	Vegetarische Pizza(1a,7)	Karamellisiertes Ofengemüse mit Kartoffel-Thymianpürree(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 / Fruchtnektar
---	--	---	--