

Speisekarte KW 30 22. – 26.07.2024

| Tag | Menü 1 mit Fleisch 9,00 € | Menü 2 vegetarisch 7,50 € |
|---------------------------|---|---|
| Montag, 22.07.2024 | Altbayerisches Schweinenackensteak, Biersauce i,j, Serviettenknödel a,c,g und Salat | Süßkartoffel-Gemüsepfanne a,c,g,i, Dip g und Salat |
| Dienstag, 23.07.2024 | Backhähnchen a,c,g mit Zitonenjus, Wedges und Salat | Kartoffelauflauf mit Gemüse c,g, Salat |
| Mittwoch, 24.07.2024 | Nudel-Hackfleischauflauf (Rind) a,c, mit Salat | Paprikaschote gefüllt a,c,f,g,i,j mit Couscous a und Gemüse, Tomatensauce i und Salat |
| Donnerstag, 25.07.2024 | Rinderbraten, Bratensauce i,j, Rosmarinkartoffeln und Salat | Rotes Gemüsecurry mit Linsen, Reis und Salat |
| Freitag, 26.07.2024 | Panierte Scholle a,c,d,g mit Buttersauce g, Speckkartoffelsalat (Schwein) und Salat | Veget. Tortellini a,c mit Käse-Sahnesauce g und Salat |

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir unsere Fonds und Saucen selbst ansetzen und auf Instantprodukte, künstliche Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker, Natriumglutamat und Fondor etc. verzichten. Auch bei unseren wenigen zugekauften Convenience-Produkten versuchen wir, solche ohne Zusatzstoffe vorzuziehen. Informationen zu allergieauslösenden Lebensmitteln, bekommen Sie auch an der Ausgabe.

Deklarationspflichtige Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere*, c Eier*, d Fische*, e Erdnüsse*, f Soja(bohnen)*, g Milch*; h Schalenfrüchte, i Sellerie*, j Senf*, k Sesamsamen*, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen*, n Weichtiere *

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst