

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