

Speisenplan

30. September bis 4. Oktober 2024

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	Herzhafter Erbseneintopf mit Rauchfleisch, Speckzwiebeln und Bockwurst (3, 4, i, l)	„Natur gebratenes Steinbeißerfilet“ auf mediterranem Gemüse, dazu Bandnudeln (a, c, g)
Dienstag	„Reispfanne“ (mit oder ohne Hähnchenfleisch, gebratener Reis mit einer Soja Sauce, Lauchzwiebeln, Möhren, Zucchini, Paprika, Ingwer und verfeinert mit Knoblauch und Curry), (a, f, i)	„Original-Rindersauerbraten“, dazu Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln oder Klöße (3, 5, a, i, l)
Mittwoch	Wokpfanne „Soja Pflaume“ (viel Wokgemüse in einer fruchtig/süß/sauren Sauce), dazu Duftreis (9, a, f)	„Mälzer Schnitzel“ (mit Schmand, Zwiebeln und Reibekäse überbacken), dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites, Salatgarnitur (2, 5, a, c, g)
Donnerstag	Feiertag	
Freitag	Aufgrund der Brückentagsregelung hat das Betriebsrestaurant geschlossen!	

Neu!!! Unsere Empfehlung: „Gesund durch Salat“
Ihren Salatteller können Sie einen Tag im Voraus bis 11 Uhr in der Küche bestellen. Die Salate werden zum bestellten Tag frisch zubereitet.

Kleiner Salat 4,20 €
Großer Salat 4,70 €
Extras: 2,00 €

Fett gedruckt = leichtere Kost

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst (bei Obst)
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln/
Zuckeraustauschmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
(Aspartam)

Allergene

- a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch (einschließlich Laktose, Schalenfrüchte, (Mandeln, Haselnüsse usw.)
- h Sellerie
- i
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfit
in einer Konzentration von
mehr als 10 mg/l, als SO₂
angegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.