

Speisenplan

28. Oktober bis 01. November 2024

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	„Herzhafter Linseneintopf“ mit Rauchfleisch und Speckzwiebeln, dazu Bockwurst (3, 4, 5, i, l)	„Hähnchenbrustfilet in einer Käsekruste“ angerichtet auf einer mediterranen Nudelpfanne (mit Tomatenwürfeln, Gemüsestreifen, Rucola, Creme fraiche) (a, c, g, i)
Dienstag	„Penne mit grünem Pesto“ dazu Hüttenkäse und getrocknete Tomaten (a, c, g)	„Grillrostbraten im Bratensud“ dazu gebutterter Rosenkohl und Petersilienkartoffeln (5, a, i, j, l)
Mittwoch	„Falscher Hase“ im Bratensud, dazu gebutterte Delikatessbohnen und Petersilienkartoffeln (5, a, c, g, l)	Seelachsfilet in „Tandoori- Kokosmantel“ auf Curryspaghetti (mit Tomatenconcasse und grünen Gurkenstückchen) (a, c, g, 1, 4)
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 Konservierungsmittel
- 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
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfite 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.