

Speisekarte KW 37

für die Woche vom 09.09. - 13.09.2019



Hermann Runge

Montaa

09. Sep

Dienstaa

10. Sep

Mittwoch




11. Sep




Donnerstaa

12. Sep

Freitaa

13. Sep

Menü 1	 Käsespätzle mit Gemüsestreifen und Salat	Kein Menü	 Tortelini mit Käsefüllung, Tomatensauce und Salat	 Gemüsefrikadelle mit Sauce, Reis und Salat	Kein Menü
	a,(Weizen),b,d,h		a,(Weizen),b,d,h	a,(Weizen),b,d,g,h	

Menü 2	 Knusperschnitzel mit Sauce, Kaisergemüse mit holländischer Buttersauce und Salzkartoffeln		 Geflügelbratwurst mit Sauce, Salzkartoffeln und grünen Bohnengemüse	 Asiapfanne, Hähnchenbruststreifen und Chinagemüse in süß sauer Sauce, mit Mie Nudeln	
	a,(Weizen),b,d,h		a,(Weizen),b,d,h	a,(Weizen),b,d,h	

Kennzeichnung Zusatzstoffe und Allergene

- *1 mit Farbstoff
- *2 mit Konservierungsmittel
- *3 mit Antioxidationsmittel
- *4 mit Geschmacksverstärker
- *5 geschwefelt
- *6 geschwärzt
- *7 gewachst
- *8 mit Phosphat
- *9 mit Süßungsmittel
- *10 enthält eine Phenylalaninquelle

- a,enthält glutenhaltiges Getreide
- b,enthält Sellerie
- c enthält Krebstiere
- d,enthält Eier
- e,enthält Fisch
- f,enthält Erdnüsse
- g, enthält Sojabohnen
- h, enthält Milch (inkl. Laktose)
- i, enthält Schalenfrüchte (Nüsse)
- j, enthält Senf
- k, enthält Sesamsamen

- l, enthält Schwefeldioxid/Sulfite
- m, enthält Lupinen
- n, enthält Weichtiere



Fisch



Geflügel



Vegetarisch



Rindfleisch

Da wir eine große Zahl an Lebensmitteln in unserem Betrieb verarbeiten, können wir trotz sorgfältigem Umgang mit den Lebensmitteln nicht garantieren, dass keine Spuren von Allergenen in unseren Speisen enthalten sind.