

Speisekarte KW 03

für die Woche vom 15.01 -19.01.2018



Hermann Runge

Montaa

15. Jan

Dienstaa

16. Jan

Mittwoch




17. Jan




Donnerstaa

18. Jan

Freitaa

19. Jan

Menü 1	 Blumenkohl - Kohlrabi Medallion mit Salzkartoffeln, Bechamelsauce und Salat	Kein Menü	 Gemüselasagne mit Tomatensauce und Salat	 Frühlingsrolle vegetarisch mit milder Chillisauce, Reis und Salat	Kein Menü
	a,(Weizen),b,h,		a,(Weizen),b,d,h	a,(Weizen),b,h	

Menü 2	 Geflügelcevapcici mit Weißkrautsalat und Tzaziki dazu Kartoffelspalten		 Möhreintopf mit Frikadelle	 Fischstäbchen mit Spinat und Stampfkartoffeln	
	9,h		h	a,(Weizen),b	

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.