

WOCHENMENÜ

Auswählen & Genießen

MONTAG:

Hähnchenbrustfilet

in Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu
Prinzessbohnen und Reis
Beilagensalat vom Buffet

Gemüseschnitzel

mit fruchtige Tomaten-Sauce und
Spätzle ^{A, Aa, C, G}
Beilagensalat vom Buffet

DIENSTAG:

Schweinelachs

in Braten-Sauce, dazu Nudeln ^{A, Aa, C, G}
und Grillgemüse
Beilagensalat vom Buffet

Tortellini „Mediterran“ ^{A, Aa, C, G}

mit Spinat und Käse überbacken
Beilagensalat vom Buffet

MITTWOCH:

Hähnchenkeule

mit Karotten, Rosmarinkartoffeln und
Paprika-Dipp
Beilagensalat vom Buffet

Spaghetti „Napoli“ ^{A, Aa, C, G}

mit Tomaten-Sauce und Parmesan
Beilagensalat vom Buffet

DONNERSTAG:

Geflügel-Hacksteak

Mit Rösti-Ecken, Gemüse und
Ajvar-Dipp ^G
Beilagensalat vom Buffet

Vegetarische Maultaschen

Kartoffelsalat und Schmelzzwiebeln
Beilagensalat vom Buffet

FREITAG:

Seelachsfilet- paniert

mit Dillkartoffeln und hausgemachte
Remoulade
Beilagensalat vom Buffet

Semmelknödel

mit Champignon-Ragout ^G
Beilagensalat vom Buffet

Speiseplanänderungen sind vorbehalten!

* trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir
Spuren von kennzeichnungspflichtigen Allergenen
in unseren Speisen nicht ausschließen

** Gericht enthält Schweinefleisch

*** Gericht wird mit Wein zubereitet

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff 4: mit Geschmacksverstärker 7: gewachst
2: mit Konservierungsstoff 5: geschwefelt 8: mit Süßungsmittel
3: mit Antioxidationsmittel 6: geschwärzt 9: mit Phosphat

Enthaltene Allergene laut Rezeptur*:

A: Gluten Aa: Weizen Ab: Roggen Ac: Gerste Ad: Hafer Ae: Dinkel B: Krebstiere C: Ei D: Fisch
E: Erdnuss F: Soja G: Milch H: Schalenfrüchte Ha: Mandel Hb: Haselnuss Hc: Walnuss
Hd: Pistazie He: Pekanuss I: Sellerie J: Senf K: Sesam L: Schwefel M: Lupine N: Weichtiere

