

Speisekarte KW 07 12. – 16.02.2024

Tag	Menü 1 mit Fleisch 9,00 €	Menü 2 vegetarisch 7,50 €
Montag, 12.02.2024	Züricher Geschnetztes ^g (Schwein), mit Röstinchen ^{a,c} und Salat	Kartoffel-Lauch-Auflauf ^g mit Salat
Dienstag, 13.02.2024	Hähnchenkeule mit Wedges und Salat	veg. Tortellini ^{a,c,g} in Käse-Sahnesauce ^g mit Salat
Mittwoch, 14.02.2024	Schweinebraten ^j mit Bratensauce ^{i,l} Kartoffeln und Salat	Gemüsecurry mit Reis und Salat
Donnerstag, 15.02.2024	Rinderroulade ^j „Hausfrauen Art“, mit Rouladensauce ^{i,j,l} Knödeln ^c und Salat	Bulgur ^a -Gemüse-Pfanne mit Salat
Freitag, 16.02.2024	Lachsfilet ^{a,d} gebraten auf Gemüsebeet, mit Zitronensauce ^g , Tagliatelle ^{a,c} und Salat	Kaiserschmarrn ^{a,c,g} mit Apfelkompott Salat

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir unsere Fonds und Saucen selbst ansetzen und auf Instantprodukte, künstliche Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker, Natriumglutamat und Fondor etc. verzichten. Auch bei unseren wenigen zugekauften Convenience-Produkten versuchen wir, solche ohne Zusatzstoffe vorzuziehen. Informationen zu allergieauslösenden Lebensmitteln, bekommen Sie auch an der Ausgabe.

Deklarationspflichtige Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere*, c Eier*; d Fische*, e Erdnüsse*, f Soja(bohnen)*, g Milch*; h Schalenfrüchte, i Sellerie*, j Senf*, k Sesamsamen*, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen*, n Weichtiere *

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst