

Betriebsrestaurant

Speiseplan vom 06.03. – 10.03.2023

Montag

Tagessuppe

Menü I

Hacksteak mit Salzkartoffeln (k) und Bohnen (k)

Menü II vegetarisch

Sellerieschnitzel (a,g,k) mit Salzkartoffeln (k) und Salat

Dienstag

Tagessuppe

Menü I

Überbackene Poulardenbrust (k,m,n) dazu Kräuternudeln (k) und Erbsen

Menü II vegetarisch

Falafelbällchen (5) mit Rosinenreis und Kräutersoße (k,m)

Mittwoch

Tagessuppe

Menü I

Nürnberger Rostbratwurst (5,k) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (k)

Menü II vegetarisch

Kaiserschmarrn (a,g,k) mit Vanillesoße und heißen Kirschen

Donnerstag

Tagessuppe

Menü I

Schweineschnitzel (a,g,k,n) mit Pusztasoße (k,m) dazu Wedges (a) und Salat

Menü II vegetarisch

Gebackene Champignons (k) mit Folienkartoffel und Kräuterquark (k)

Freitag

Menü I

Chili con Carne (k,m) mit Fladenbrot (a,b,c,d,e)

Menü II

Chili sin Carne (k,m) mit Fladenbrot (a,b,c,d,e)

Hinweise und Erläuterungen:

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 3) geschwefelt 4) geschwärzt 5) mit Antioxidationsmittel

6) Süßungsmittel 7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) mit Geschmacksverstärker 9) Phosphat

a) Weizen b) Roggen c) Gerste d) Hafer e) Dinkel f) Krebstiere g) Eier h) Fische i) Erdnüsse

j) Soja k) Milchprodukte einschließlich Laktose

l) Schalenfrüchte (Mandel ¹, Haselnuss ², Walnuss ³, Cashew ⁴, Pekannuss ⁵, Paranuss ⁶, Pistazie ⁷, Macadamianuss ⁸, Queenslandnuss ⁹)

m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere