

# Betriebsrestaurant

Speiseplan vom 22.05. – 26.05.2023

## Montag

Tagessuppe

### Menü I

Nudelaufguss mit Schinkenwürfen und Tomatensoße (a,g,k,m,9)

### Menü II vegetarisch

Asiatische Gemüsepfanne (m) mit Curryreis

## Dienstag

Tagessuppe

### Menü I

Geflügelragout in Kräuterrahmsoße (k,m) dazu Butterreis (k) und Pariser Karotten (k)

### Menü II vegetarisch

Gemüsebratling (a,b,c,d,e,g,k,m,n) auf Kartoffel - Lauchragout

## Mittwoch

Tagessuppe

### Menü I

gebackener Leberkäse (m,n,1,5,8) mit Kartoffelpüree (k) und Sauerkraut

### Menü II vegetarisch

Rührei (g,k) mit Spinat (k) und Kartoffeln (k)

## Donnerstag

Tagessuppe

### Menü I

Schweinebratenbraten mit Zwiebel - Senfsoße (k,m,n), Röstis (a,g) und Krautsalat

### Menü II vegetarisch

Dampfnudel (a,b,c,d,e,g,k) mit Vanillesoße (k) und Früchten

## Freitag

### Menü I

Fischfilet „Bordelaise“ (a,g,h) mit Dillsauce (k), Schwenkkartoffeln (k) und Salat

### Menü II

Bunter Gemüseeintopf mit Brötchen (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 <sup>1</sup>, Haselnuss <sup>2</sup>, Walnuss <sup>3</sup>, Cashew <sup>4</sup>, Pekannuss <sup>5</sup>, Paranuss <sup>6</sup>, Pistazie <sup>7</sup>, Macadamianuss <sup>8</sup>, Queenslandnuss <sup>9</sup>)

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

