

# Betriebsrestaurant

Speiseplan vom 25.09. – 29.09.2023

## Montag

Tagessuppe

Menü I

Rindergulasch (m,n,k) mit Butterspätzle (a,g,k) und Salat

Menü II vegetarisch

Gemüseragout in Rahm (k,m) mit Kartoffelrösti (a,g,k)

## Dienstag

Tagessuppe

Menü I

Hühnerfrikassee im Blätterteig - Pastetchen

Menü II vegetarisch

Maultaschen (a,g,k,) in Tomaten - Kräutersoße (k,m)

## Mittwoch

Tagessuppe

Menü I

Rinderbraten (k,m,n) mit Salzkartoffeln (k) und Rotkohl

Menü II vegetarisch

gebackener Hirtenkäse mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Baguette

## Donnerstag

Tagessuppe

Menü I

Kassler auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (k,m)

Menü II vegetarisch

Gemüse - Reispfanne mit Paprikasoße

## Freitag

- geschlossen -

### 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

