

Speiseplan

12. Woche vom 20.03.2023 bis 26.03.2023

		Montag 20.03	Dienstag 21.03	Mittwoch 22.03	Donnerstag 23.03	Freitag 24.03
Sepos	Tagesgericht Fisch oder Fleisch	Ostdeutsche Jägerschnitte <small>A: Gl, Z: 1, 23</small> Blumenkohl mit heller Soße und Käse überbacken <small>A: Ei, Gl, We, Mi, Sel</small> Kartoffelkroketten	Hähnchengeschnetzeltes griechischer Art Tsatsiki <small>A: Mi, SO², Z: 3</small> Fladenbrot gebacken <small>A: Ger, Gl, We, Ses</small> Krautsalat <small>Z: 5, 3</small>	Spaghetti Bolognese vom Rinderhackfleisch geriebenen Hartkäse <small>A: Ei, Gl, We</small> <small>A: Sel</small> <small>A: Mi</small>	Rindergulasch Möhrengemüse <small>Z: 2</small> Bauernspätzle <small>A: Ei, Gl, We, Z: 2</small>	Linseneintopf <small>A: Sel, Z: 12</small> Kaiserbrötchen <small>A: Gl, We</small>
	Tagesgericht Vegetarisch	Schnitzel paniert vegetarisch <small>A: Ei, Gl, Soj</small> Blumenkohl mit heller Soße und Käse überbacken <small>A: Ei, Gl, We, Mi, Sel</small> Kartoffelkroketten	Vegetarische "Gyrospfanne" <small>A: Soj, Z: 1</small> Fladenbrot gebacken <small>A: Ger, Gl, We, Ses</small> Krautsalat <small>Z: 5, 3</small>	Spaghetti Vegetarische Bolognes geriebenen Hartkäse <small>A: Ei, Gl, We</small> <small>A: Soj</small> <small>A: Mi</small>	Spätzlepfanne mit heimischen Pilzen <small>A: Ei, Gl, Mi, Sel, We</small>	Linseneintopf <small>A: Sel, Z: 12</small> Kaiserbrötchen <small>A: Gl, We</small>
	Salatplatte	Blattsalatplatte mit Thunfisch, Ei, Tomate <small>A: Ei, Fis</small> Baguette <small>A: Ger, Gl, We</small>	Blattsalate nach griechischer Art <small>A: Mi, Z: 13</small> Baguette <small>A: Ger, Gl, We</small>	Blattsalate mit Strauchtomaten, Mozzarellakäse, frischen Basilikum <small>A: Mi, SO², Z: 9</small> Baguette <small>A: Ger, Gl, We</small>	Salatplatte mit geräucherten Truthahnschinken, Käse, Ei <small>A: Ei, Mi, Sel, Sen, Z: 1, 23, 8, 3</small> Baguette <small>A: Ger, Gl, We</small>	Salatplatte mit Waldorffsalat gebratene Hähnchenbrust, Walnüssen, Mandarinenfilets <small>A: Ei, Wa, Mi, Sca, Sel, Z: 4</small> Baguette <small>A: Ger, Gl, We</small>

Auf Wunsch, auch als Tellergericht zum Verzehr auf unserer Außenterrasse oder zum Verzehr in unserem Speisesaal

Allergene: Mi: Milch (einschließlich Lactose), SO²: Schwefeldioxid, Ger: Gerste, Gl: Gluten, We: Weizen, Ses: Sesam, Ei: Ei, Sel: Sellerie, Soj: Soja, Fis: Fisch, Sen: Senf, Wa: Walnüsse, Sca: Schalenfrüchte

Zusatzstoffe: 3: mit Antioxidationsmittel, 5: mit Zucker und Süßungsmitteln, 1: mit Konservierungsstoff, 23: mit Nitritpökelsalz, 2: mit Farbstoff, 12: mit Geschmacksverstärker, 13: geschwärzt, 9: geschwefelt, 8: mit Phosphat, 4: mit Süßungsmitteln