



# Speiseplan

## KW 29.

### 16.07. – 20.07.2018

Wochentags von 11:30 bis 14:30 Uhr

Preis	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tages- suppe <b>1,80 €</b> klein <b>2,50 €</b> groß	Waldpilz- suppe <sup>17</sup>	Käsesuppe <sup>17</sup>	Pastinaken- suppe <sup>17</sup>	Süßkartoffel- suppe	Soljanka <sup>19</sup>
Vegetarisch <b>3,90 €</b>	Vegetarisch gefüllte Paprika an Basilikum Tomatensoße und Graupen <sup>11</sup>	Milchreis mit Früchten <sup>17</sup>	Vegetarisches Chilli con carne mit Brötchen <sup>16</sup>	Kartoffel- tasche mit Gemüse gefüllt an Kräutersoße <sup>17</sup>	Mediterraner Nudelauflauf <sup>11,17</sup>
Vital Gericht <b>3,90 €</b>	Tomaten Hähnchen Pfanne mit Nudeln <sup>11</sup>	„Pulled chicken“ Burger mit Steakhouse Pommes <sup>11</sup>	Hähnchen- roulade mit Spinat <sup>17</sup> gefüllt an Tomatensoße und Vollkornreis	Puteneisbein an Sauerkraut und Püree <sup>17</sup>	Fischstäbchen mit Buttererbsen und Püree <sup>11,17</sup>
Konventionell <b>4,20 €</b>	Königsberger Klops an Kapernsoße mit Kartoffeln und rote Bete <sup>11,13</sup>	Kalbsragout mit Pilzen und Spätz`le <sup>11,17</sup>	Paprikagulasch mit Kartoffeln	Gerolltes Ofenschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt an Paprikasoße und Pasta <sup>11,17</sup>	Hühner- frikassee mit Vollkornreis <sup>17</sup>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel 5) Phosphate 6) geschwefelt  
7) Geschmacksverstärker 8) geschwärzt 9) gewachst 10) gentechnisch verändert

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- 11) glutenhaltiges Getreide 12) Krebstiere 13) Eier 14) Fisch 15) Erdnüsse 16) Soja 17) Milch (einschließlich Laktose) 18) Schalenfrüchte  
19) Sellerie 20) Senf 21) Sesamsamen 22) Schwefeldioxid und Sulfite 23) Süßlupinen 24) Mollusken 25) Alkohol

Bitte beachten sie dass alle Gerichte, Spuren der oben aufgeführten Allergene enthalten können. Bei Fragen dazu wenden sie sich an unser Servicepersonal.