

## Speiseplan vom 07.10. bis 13.10.2024

Suppe des Tages:

0,80 €

Dessert des Tages:

1,10 €

R22W	Hauptgericht 1	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis	Hauptgericht 2	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis	Hauptgericht 3 vegetarisch	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis
Montag 07.10.2024	Geflügelfrikadelle mit Estragonsoße dazu Kartoffelpüree und Schwarzwurzeln*	a,c,3 i g -	2,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Schnibbelbohnen "Rheinische Art" mit gepökelten Schweinefleisch	i,1,2	3,90 €	4,90 €	Gebratene Champignons mit Dipp <b>auch Vegan</b> dazu Kartoffeln	i,1,2 (g) - 	3,65 € 0,40 € 1,10 €	4,65 € 0,40 € 1,10 €
			<b>4,95 €</b>	<b>5,95 €</b>			<b>3,90 €</b>	<b>4,90 €</b>			<b>5,15 €</b>	<b>6,15 €</b>
Dienstag 08.10.2024	Reisfleischpfanne vom Schwein	i,1,2	3,10 €	4,10 €	Eieromelett m. Kräutern, Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Rahmspinat	c,g c,g i a,g,i	1,20 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	2,20 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Tortellini mit Käsefüllung und Kräuterrahmsoße	a,c,g,1,2 a,g,i 	2,45 € 0,40 €	3,45 € 0,40 €
			<b>3,10 €</b>	<b>4,10 €</b>			<b>3,90 €</b>	<b>4,90 €</b>			<b>2,85 €</b>	<b>3,85 €</b>
Mittwoch 09.10.2024	Hühnerfrikasée mit Reis	g,i,1,2 -	2,35 € 1,10 €	3,35 € 1,10 €	Grünkohl mit Speck, Kartoffeln und Mettwurst	a,g,i,j,1,2,8 2,3,11	2,35 € 1,55 €	3,35 € 1,55 €	Kartoffelecken mit Kräutersoße <b>auch Vegan</b> dazu Kartoffeln und Zucchini*	- (g),i - i 	2,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
			<b>3,45 €</b>	<b>4,45 €</b>			<b>3,90 €</b>	<b>4,90 €</b>			<b>4,95 €</b>	<b>5,95 €</b>
Donnerstag 10.10.2024	Hacksteak "Hacienda", Oliven-Kapernsoße dazu Vollkornpenne und Ratatouille	a,c,g,i,j i,6,11 a,i i,1,2	2,90 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €	3,90 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	g,1	3,90 €	4,90 €	Vegetarische Bratwurst mit Currysoße dazu Kartoffeln und Möhrengemüse*	a,c a,j,l - i 	2,80 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,80 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
			<b>6,25 €</b>	<b>7,25 €</b>			<b>3,90 €</b>	<b>4,90 €</b>			<b>5,50 €</b>	<b>6,50 €</b>
Freitag 11.10.2024	Heringsstipp mit Salzkartoffeln und Prinzessbohnen*	a,c,d,g,j,2,11 - i	3,25 € 1,10 € 1,20 €	4,25 € 1,10 € 1,20 €	Hähnchenbrustfilet mit Knoblauchsoße dazu Penne- Rigatoni und Kaisergemüse*	- g,i a i	2,70 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,70 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	a,c,g g,11 	2,90 € 0,40 €	3,90 € 0,40 €
			<b>5,55 €</b>	<b>6,55 €</b>			<b>5,40 €</b>	<b>6,40 €</b>			<b>3,30 €</b>	<b>4,30 €</b>
Samstag und Sonntag	 <b>Samstag, Sonntag und an Feiertagen geschlossen</b> 											

**Technologisch unvermeidbare Spuren an allergenauslösenden Stoffen können nicht ausgeschlossen werden**

Auf Wunsch und Vorbestellung erhalten sie auch ein festgelegtes, fettreduziertes Essen.

Kennzeichnung: Die Kennziffer – rechts v. Produkt – weist auf entsprechende Zusatzstoffe/Allergene hin (Erklärung auf separatem Beiblatt)

Mit \* gekennzeichnete Beilagen sind aus biologischem Anbau.

Alle Komponenten sind einzeln erhältlich und können untereinander kombiniert werden.

Im Falle von bestehenden Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien besteht die Möglichkeit, ein für Ihre Bedürfnisse

Alle Preise enthalten die gesetzl. vorgeschriebene MWSt. von zur Zeit 19%

## Legende zur Allergenkennzeichnung

	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Kennzeichnungspflichtige Allergene
Kennziffer	Kenntlichmachung	Kennziffer	Kenntlichmachung
1	mit Farbstoff	a	glutenhaltig
2	mit Konservierungsstoffen	b	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmittel	c	Eier
4	mit Geschmacksverstärker	d	Fisch
5	geschwefelt	e	Erdnüsse
6	geschwärzt	f	Soja
7	gewachst	g	Milch und Laktose
8	mit Phosphat	h	Schalenfrüchte
11	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	i	Sellerie
12	mit Phenylalaninquelle	j	Senf
15	coffeinhaltig	k	Sesam
		l	Schwefeloxide, Sulfide
		m	Lupin
		n	Weichtiere
			<b>... sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>