

Menüplan von 25.9. bis 29.9.2017

Zemann

Betriebsverpflegung

Menü I € 5,50

Menü II € 5,00

Montag

Gratiniertes Hühnerfilet auf Grillgemüse, Wedges und Salat GM *oder* Kürbiscurry mit Kräuterreis und grünem Salat

Dienstag

Gordon Bleu mit Reis und Salat ACGM *oder* Spaghetti mit Gemüsesugo und Blattsalat ACM

Mittwoch

Karfiolcremesuppe GL / € 1,50
Faschierter Braten mit Püree und Salat ACGM *oder* Topfenauflauf mit Kompott CG

Donnerstag

Rindsgulasch mit Serviettenknödel ACG *oder* Kichererbsen-Zucchini-Laibchen mit Joghurtdip und grünem Salat M

Freitag

Schweinsbraten mit Reis und Salat M *oder* Penne in Rahmblattspinat mit Salat ACGM

A-Glutenhaltige Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Lactose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

-
- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.