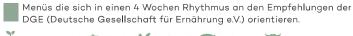
Speiseplan - 27.10 - 02.11.25 KW 44

Tour:

Montag —	Dienstag —	Mittwoch —	Donnerstag —	Freitag —	Samstag —	Sonntag — "	
Ragout vom Rind "Art Stroganoff" (Champignons Gewürzgurke) Erbsen und Wurzeln Kartoffeln	Mischfrikadellen Kohlrabi Gemüse, Kartoffeln, feine Soße	Gnocchi Auflauf Kochschinken, Tomaten, Champignon	Köttbullar leichte Soße, Regenbogen- Möhren, Kartoffeln	Putenrollbraten Soße gestovte Bohnen Petersilien- kartoffeln	Schinken- Hack- Roulade Tomatensoße Gemüsereis Krautsalat	Rinderhackbraten Bratensoße Spitzkohl gestovt Salzkartoffeln	
1, 3, 9, 10 D Anzahl:	1, 3, 7, 9, 10 Anzahl:	1, 3, 7, A, B Anzahl:	1, 3, 7, 9 Anzahl:	Anzahl:	1, 3, 9 , A, B Anzahl:	1, 3, 7, 9, 10 Anzahl:	4
Herzhafte Dicke Bohnen in Soße Bockwürstchen Kartoffeln	Kotelett vom Landschwein Champignons Bratensoße Salzkartoffeln	Paniertes Putenschnitzel Rahmsoße Blumenkohl Salzkartoffeln	Holsteiner Sauerfleisch, Remoulade Speck- Bratkartoffeln Bohnensalat	7.VIZGTII.	- Avizoni.	- Anizonia	
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	
Gemüseeintopf "Schnüsch Art" (Bohnen, Erbsen Karotten, Kohlrabi) Vollkornbrötchen	Thailändisches Gemüsecurry (Zucchini, Paprika, Möhren) Kokossoße Reis	Kartoffel- Reibekuchen Apfelmus	Käsespätzle gebacken mit Gouda				
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	
Orangenjoghurt	Wildheidelbeer- Joghurt	Hamburger Rote Grütze mit Sahne	Milch- Sahne Pudding	Rhabarber Kompott Joghurt Klecks	Bodenloses Küchlein (Quark, Mandarine)	Birne Art "Helene" Schokosoße	
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	



























Hauptgericht 09,00 € Nachspeise 01,50 € **Lieferung** 01,00 € im Umkreis von 25 km





Falls Sie die Speise nicht sofort verzehren, sollte diese im Kühlschrank aufbewahrt und vor dem Verzehr gut erhitzt werden.

Beachten Sie bitte, dass alle die von uns ausgelieferten Gerichte mit Jodsalz zubereitet werden

Allergene

1 Glutenhaftes Getreide; 2 Krebstiere; 8 Eier; 4 Fische; 5 Erdnüsse; 6 Sojabohnen; 7 Milch; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam-Samen; 12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l); 18 Lupine; 14 Weichtiere

Die Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Allergene bezieht sich ausschließlich auf die Hauptzutaten. Nicht auf mögliche Spuren.

Zusatzstoffe

A mit Antioxidationsmittel;

B mit Konservierungsstoffen;

C mit Farbstoffen; D mit

Süßungsmittel; & enthält eine

Phenylalaninquelle; T mit

Geschmacksverstärker; G mit

Phosphat; H geschwefelt; J

gewachst; J geschwärzt; K

Oberfläche mit Natamycin

behandelt; L mit Chinin; M mit

Coffein; M mit Alkohol



