

Speiseplan



Woche vom 21.10.2024 bis 27.10.2024, KW 43

	Montag, 21.10.24	Dienstag, 22.10.24	Mittwoch, 23.10.24	Donnerstag, 24.10.24	Freitag, 25.10.24
Essen A	Bistro geschlossen	Grüne und weiße Bäume (Broccoli und Blumenkohl) in Käsesoße, dazu Kartoffeln 10,00 € a, a1, g, i, 2	Bauernomelett, dazu Rotkrautrohkost 9,50 € c, g	Erzgebirgische Linsen mit Rauchfleisch und Bio-Vollkornbrot 9,00 € a, a1, a2, i, 1, 2, 3	Kräftige Soljanka mit saurer Sahne, dazu selbstgebackenes Baguette 8,50 € a, a1, g, i, j, 1, 2, 3
Essen B	Bistro geschlossen	Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Weißkrautrohkost 12,00 € a, a1, c, g, i, j, 3	Spirelli mit Wurstgulasch und Käse 9,00 € a, a1, g, i, j, 1, 2, 3	Backfisch mit fruchtigem Tomatenragout und Kräuterreis 11,50 € a, a1, d, 3	Indischer Dal mit viel Gemüse, dazu Basmati (Vegan) 9,50 € i, 3
Essen C		Gebackener Hokkaidokürbis mit Hirtenkäse auf buntem Salat dazu, selbstgebackenes Roggenbaguette 11,00 € a, a1, a2, g	Linsenbratling auf Süßkartoffel-Sellerie-Pürree mit kleinem Blattsalatmix (Vegan) 11,50 € i	Tagliatelle mit Waldpilzrahmsoße, frischer Petersilie und Grana Padano 12,00 € a, a1, c, g, i	Kaßlerkamm mit Ofenkartoffeln, dazu Rote Beete-Rohkost mit feiner Meerrettichnote 11,50 € 1, 2, 3
Essen D					

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel

Allergenkennzeichnung: enthält a Gluten*, a1 WEIZEN !!!*, a2 Roggen*, a5 Dinkel*, b Krebstiere*, c Ei !!!*, d Fisch*, e Erdnuss*, f Soja*, g Milch*, h Schalenfrüchte*, h1 Mandeln*, h2 Haselnuss*, h3 Walnuss*, h4 Cashewnuss*, h5 Pecannuss*, h6 Paranuss*, h7 Pistazie*, h8 Macadamianuss*, i Sellerie*, j Senf*, k Sesam*, l Schwefeldioxid und Sulfite*, m Lupine*, n Weichtiere* (* und Erzeugnisse daraus)