













Speiseplan vom bis 28.11 - 02.12.2022

CRC-Betriebsrestaurant "FeoLyno"



	Montag 28. Nov	Dienstag 29. Nov	Mittwoch 30. Nov	Donnerstag 01. Dez	Freitag 02. Dez
Menü 1	Hähnchen Piccata Milanese auf Ratatouille-Gemüse, mit Tomaten-Basilikum-Sauce & Spaghettini	Gebackene Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, dazu Kräuterkartoffeln & pikante Balkansauce	Gratinierte Makkaroni-Lasagne mit Mozzarella, Gorgonzolacreme & kleinem Salat	Curry-Putengeschnitztes vom Hofgeflügel mit Früchten, Bambussprossen & Butterspätzle	Seelachs-Nuggets mit süß-saurer Sauce, asiatischem Wok-Gemüse & Zitronenreis
	a1 g c i	a1 c g i	a c g i	 a1 g i 8	a1 c g i
	5,90 € (Gäste: 6,40 €)	5,90 € (Gäste: 6,40 €)	5,90 € (Gäste: 6,40 €)	6,90 € (Gäste: 7,40€)	5,90 € (Gäste: 6,40 €)
Menü 2	Gebackene Blumenkohl-Käse-Taler an Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln	Kleine Pellkartoffeln mit pikantem Kürbis-Karottenragout, dazu Rote Bete Quark	Gerollte Spinatmaultaschen auf sautiertem Wurzelgemüse mit Kräuter-Sahnesauce	Thainudeln mit gebackenem Blumenkohl, Curry-Kokossauce, Sesam & Sojasprossen	Gnocchi-Herbstgemüse-Pfanne mit gerösteten Kürbiskernen & Basilikum-Pesto
	a g i 8 	a1 g 8 	a1 i 8 	a1 c k 	a1 g i 
	4,90 € (Gäste: 5,40 €)	4,90 € (Gäste: 5,40 €)	4,90 € (Gäste: 5,40 €)	4,90 € (Gäste: 5,40 €)	4,90 € (Gäste: 5,40 €)
Suppe der Woche	Karotten-Currysuppe mit Koriander Topping				
	a1 i 				
	1,60 € (Gäste: 1,75 €)				
Dessert	Fruchtjoghurt mit Himbeeren	Keksquark mit Amarettini	Vanillepudding mit Schokosauce	M&M's-Creme mit Krokant	Gelbe Grütze mit Beerensauce
	g 8 	a g e 8 	g 8 	a g e 8 	- 
	1,10 € (Gäste: 1,20 €)	1,10 € (Gäste: 1,20 €)	1,10 € (Gäste: 1,20 €)	1,10 € (Gäste: 1,20 €)	1,10 € (Gäste: 1,20 €)

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = mit Nitritpökelsalz, 13 = mit Nitrat, 14 = mit Süßungsmittel(n), 15 = enthält eine Phenylalaninquelle, 16 = genetisch verändert

Allergene: a1 = Glutenhaltiges Getreide Weizen, a2 = Dinkel, a3 = Khorasan-Weizen, a4 = Roggen, a5 = Gerste, a6 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohne, g = Milch, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekannuss, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse, h9 = Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid, m = Lupinen, n = Weichtiere

O = kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, P = erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml) für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht geeignet! Q = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen der Hersteller und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Vermischungen kommt. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht gänzlich ausschließen, dass angebotene Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe enthalten!

Unsere Ernährungsphilosophie:


Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

Es ist unser Ziel, dass die Speisen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch der Ernährungswert stimmt. Daher setzen wir auf frische und regionale Produkte.

Wir verzichten weitestgehend auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen. Wenn wir kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe einsetzen werden diese gekennzeichnet.

Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

