

Speiseplan vom 29.04. bis 03.05.2024

CRC-Betriebsrestaurant "FeoLyno"



	Montag 29. Apr	Dienstag 30. Apr	Mittwoch 01. Mai	Donnerstag 02. Mai	Freitag 03. Mai
Menü 1	Knusprige Frühlingsrolle mit Huhn auf gebratenen Nudeln, dazu Wokgemüse & Chilisauce a1 i 4 11 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Schweineschnitzel mit Paprikasauce dazu frischer Coleslaw & Pommes frites a1 g i 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Tag der Arbeit -	Gegrilltes Schweinerückensteak auf Speckbohnen mit knusprigen Röststücken & BBQ-Sauce URSPRUNG a1 i 8,20 € (Gäste: 8,80 €)	Gebackene Seelachs-Nuggets an süß-saurer Sauce, asiatischem Wokgemüse & Zitronenreis a1 c d g i 7,20 € (Gäste: 7,80 €)
Menü 2	Gefüllte Kartoffeltaschen "Toskana" auf einem Röstgemüse-Beet & Frischkäserahm a1 g i 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Kichererbsen-Curry mit bunter Paprika, Kokosmilch & Koriander - 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Tag der Arbeit -	Grüne & weiße Bohnen mit Bulgur als Ragout mit einem kleinen Blattsalat - 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Thai-Nudeln mit gebackenem Blumenkohl, dazu eine Curry-Kokos-Sauce mit Sesam & Sojasprossen a1 c f k 6,30 € (Gäste: 6,90 €)
Salat des Tages	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce a1 g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Tag der Arbeit -	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)
Suppe der Woche	Tomatencremesuppe mit Croutons a1 400ml: 4,00 € (200ml: 2,00 €)				
Dessert	Vanillequark mit Mandeln g h1 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Grießbrei mit Fruchtsauce g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Tag der Arbeit -	Cheesecake-Creme g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Panna Cotta mit Obstpüree g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)

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!

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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

