

Speiseplan vom 06.05. bis 10.05.2024

CRC-Betriebsrestaurant "FeoLyno"



	Montag 06. Mai	Dienstag 07. Mai	Mittwoch 08. Mai	Donnerstag 09. Mai	Freitag 10. Mai
Menü 1	Gefüllte Paprika mit Rind- & Schweinefleisch auf Ratatouille & Rosmarinkartoffeln a1 c g i 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Schweineschnitzel mit geschwenkten Möhren, Wedges & Zitrone a1 c g i 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Streifen vom gebratenem Hofgeflügel auf Tagliatelle, mit Frischkäserahm a1 c g 8 8,20 € (Gäste: 8,80 €)	Christi Himmelfahrt	"Fish & Chips" - Backfisch mit Pommes frites & amerikanischem Coleslaw a1 c d g i 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)
Menü 2	Sellerieschnitzel mit Paprikacreme, Herbstgemüse & Rosmarinkartoffeln a1 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Gebackener Feta auf Zucchini - Tomatengemüse & Kräuterreis a1 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Kartoffelgratin mit Brokkolirahmgemüse & einem kleinen Beilagensalat 8 g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Christi Himmelfahrt	Herzhafte Gemüsepfanne in pikanter Tomatensauce dazu Langkornreis - 6,30 € (Gäste: 6,90 €)
Salat des Tages	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing d 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Christi Himmelfahrt	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)
Suppe der Woche	Erbsencremesuppe mit Chiliflocken g 8 400ml: 4,00 € (200ml: 2,00 €)				
Dessert	Stracciatella-Joghurt g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Limettenquark mit Waffel a1 g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Obstsalat mit Minze - 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Christi Himmelfahrt	Buttermilchdessert mit Heidelbeere 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

