

Speiseplan vom 22.04. bis 26.04.2024

Betriebsrestaurant Weatherford

	Montag 22. Apr	Dienstag 23. Apr	Mittwoch 24. Apr	Donnerstag 25. Apr	Freitag 26. Apr
Menü 1	Allgäuer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln & einem kleinen gemischten Salat a1 c g i 5,00 €	Schwäbische Spinat-Maultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm a1 c g 5,00 €	Gebratenes Blumenkohl-Medaillon mit Schnittlauchrahm & Risoleekartoffeln a1 c 5,00 €	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln a1 c g 5,00 €	Asiatische Gemüsenudeln mit Erdnusssauce a1 c e g 5,00 €
Menü 2	Frisch gebackene Tintenfischringe mit herzhaftem Knoblauch-Dip & gebackenen Kartoffelspalten a1 g n 5,60 €	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree & Senf g i j 2 3 5,60 €	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes a1 c i j 5,60 €	Griechische Souvlaki-Spieße mit Tomatenreis, Balkansauce & Krautsalat i 5,60 €	Serbischer Bohneneintopf mit Bockwurst i j 2 3 7 5,60 €
Salat	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce g 5,00 €	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing g 5,00 €	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfeln, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing f h 3 5,00 €	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & einem Kräuter-Knoblauch-Dressing g 5,00 €	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g 5,00 €
Dessert	Milchreis mit Pflaumensauce g 1,10 €	Quarkspeise mit Vanille g 1,10 €	Kokos-Mandel-Pudding mit Zitronenmelisse g 1,10 €	Erdbeerjoghurt mit Minze g 1,10 €	Crème brûlée mit braunem Rohrzucker c g 1,10 €

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:

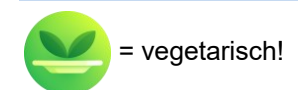
Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

