







Speiseplan vom 06.05. bis 10.05.2024

Betriebsrestaurant Weatherford

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	06. Mai	07. Mai	08. Mai	09. Mai	10. Mai
Menü 1	Kaiserschmarrn mit Mandeln & Rosinen, dazu Apfelmus & Vanillesauce	Makkaroni mit Rucola & Tomatensauce	Rührei mit Kartoffeln & Rahmspinat	Christi Himmelfahrt	Vegetarische Kohlroulade mit Kümmelsauce & Kartoffeln
	a1 c g h 	a1 i 	c g 		a1 c f i 
	5,00 €	5,00 €	5,00 €		5,00 €
Menü 2	Lachs im Blätterteig frisch aus dem Ofenrohr, auf buntem Gemüsereis, dazu Zitronengrassauce	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatenrahm & Kräuterreis	Schweinesteak überbacken mit Tomate & Mozzarella, dazu Kartoffelspalten & ein kleiner Salat	Christi Himmelfahrt	"Soljanka" - deftiger Russischer Eintopf mit Wurstabschnitten, dazu Baguette
	a1 d g	g	a1 i j		a1 g i 2 3 7
	5,60 €	5,60 €	5,60 €		5,60 €
Salat	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing 	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing	Christi Himmelfahrt	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing 
	g	d	g		c g
	5,00 €	5,00 €	5,00 €		5,00 €
Dessert	Grießpudding	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli	Obstsalat mit gehobelten Mandelblättern	Christi Himmelfahrt	Fruchtpudding mit Erdbeeren & Minze
	g	g	-		g
	1,10 €	1,10 €	1,10 €		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

