

Speiseplan vom 13.05. bis 17.05.2024

CRC-Betriebsrestaurant "FeoLyno"



	Montag 13. Mai	Dienstag 14. Mai	Mittwoch 15. Mai	Donnerstag 16. Mai	Freitag 17. Mai
Menü 1	Butter Chicken nach Original mit Koriander & Langkornreis g 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Schweinegeschnetzeltes "süß-sauer" mit Mie-Nudeln & Gemüse-Julienne a1 c f g j k 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Frühlingsrolle mit Huhn auf Wokgemüse & Curryreis a1 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Fruchtiges Putencurry mit buntem Gemüse & Mandelreis URSPRUNG f h2 i 8,20 € (Gäste: 8,80 €)	Welsfilet auf Zitronen-Buttersauce mit knackigem Gemüse & Kartoffeln d g 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)
Menü 2	Geräucherter Tofu mit Austernsauce, frischem Frühlingslauch & Langkornreis a1 d f i j k n 1 2 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Rote Linsen-Curry mit Kokosmilch & Tomaten auf Butterreis a1 1 2 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Gefüllte Aubergine mit Couscous & Gemüse auf gelben Reis a1 g i j k 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Pikante Glasnudeln mit Bunten Gemüsestreifen & Thai-Dressing a1 f i j 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Asiatische Gemüsepfanne mit Curry-Kokos-Sauce auf Basmatireis a1 f k 6,30 € (Gäste: 6,90 €)
Salat des Tages	Gemischter Salat mit Wokgemüse & Sweet-Chili-Dressing f g i j k 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Bunte Salatvariation an gebratenen Austernpilzen & geröstetem Sesam f g k 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Glasnudelsalat mit frischem Frühlingslauch & roten Zwiebeln a1 c g f k 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Salatteller mit gedünstetem Pak Choi & Limetten-Vinaigrette f j k 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Orientalischer Couscous-Salat mit Kokos-Curry & bunten Wurzeln a1 f g i k 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)
Suppe der Woche	Curry-Kokoscremesuppe mit Gemüseeinlage 400ml: 4,00 € (200ml: 2,00 €)				
Dessert	Grüne Götterspeise mit Vanillesauce g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Grießpudding mit Mandelsplitter g h1 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Milchreis mit Kirschen g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Zitronen-Limetten Pudding g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Apfelkompott mit Crunch a1 1,40 € (Gäste: 1,60 €)

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!

AKTIONSWOCHEN ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

ASIA WOCHE

KULINARISCHE REISE DURCH FERNOST

亞
洲
食
品

DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

= vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

