

Speiseplan vom 03.06. bis 07.06.2024

CRC-Betriebsrestaurant "FeoLyno"



	Montag 03. Jun	Dienstag 04. Jun	Mittwoch 05. Jun	Donnerstag 06. Jun	Freitag 07. Jun
Menü 1	Hausgemachter Nudelaufbau mit Gemüsestreifen, Schinken-Sahnesauce & Blattsalat a1 c g 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Rindfleischbolognese mit Spaghetti & Parmesan a1 c 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Schweineschnitzel mit Tomatenbittersauce, Erbsen & Kartoffel-Wedges a1 g 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Putengeschnetzeltes nach Züricher Art mit Butterreis g 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Gebackener Seelachs auf Ratatouille-Gemüse & Salzkartoffeln a1 7,20 € (Gäste: 7,80 €)
Menü 2	Couscous-Gemüse-Pfanne mit Tomatensauce & mariniertem Feldsalat a1 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Gemüseschnitzel mit Bohnen-Tomatengemüse & Röstiecken a1 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Gebackener Feta mit einem gemischten Salat, Oliven & Peperoni a1 g 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Semmelknödel mit Mozzarella überbacken, dazu mediterranes Gemüse a1 g 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Linguine mit Tomatenpesto, Kirschtomaten, Kernen & Rucola a1 c e h1 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 €)	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)
Suppe der Woche	Kraftbrühe mit Gemüseeinlage a1 f k 400ml: 4,00 € (200ml: 2,00 €)				
Dessert	Grießbrei mit Müsli-Crunch a1 g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Milchreis mit Kirschen g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Cheesecake-Creme g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Limettenjoghurt g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Rote Grütze mit Vanillesauce 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

