







Speiseplan vom 27.05. bis 31.05.2024

Betriebsrestaurant MSD

	Montag 27. Mai	Dienstag 28. Mai	Mittwoch 29. Mai	Donnerstag 30. Mai	Freitag 31. Mai
Menü 1	"Piccata" von der Pute mit buntem Gemüse & gebackenen Kartoffelkroketten a1 c g i j 4,70 €	Spaghetti Carbonara mit Schinkenspeck & italienischem Hartkäse a c g i 2 3 4,20 €	Gebratene Hähnchenbrust auf Kaisergemüse, Butterreis & Garten-Kräuter-Sauce a g i j 4,70 €	Backfischfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & frischer Remouladensauce a c g d 4,60 €	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln & Rote-Beete-Salat a c g i 11 4,70 €
Menü 2	Bunte Gemüsepfanne, dazu Bandnudeln mit Butterschmalz & Gartenkräutersauce a1 c i 4,20 € 	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln & einem kleinen gemischten Salat a c g 4,20 € 	Bunte Reispfanne mit mediterranem Gemüse & Fetawürfeln a g 4,50 € 	Frisch überbackene Rösti mit Tomate & Mozzarella, dazu Paprikagemüse a c g 4,20 € 	Überbackene Spinat-Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten a g 4,50 € 
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet siehe Aushang 100g für 1,00 € 				
Dessert	Grießpudding mit Fruchtsauce g 1,50 €	Limetten-Joghurt-Mousse g 1,60 €	Vanillepudding mit Minze g 1,60 €	Himbeer-Götterspeise mit Vanillesauce g 1,60 €	Birnen-Buttermilch-Dessert g 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!

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!

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

nimm mich mit!