

Speiseplan vom 03.06. bis 07.06.2024

Betriebsrestaurant Pelikan PBS-Produktionsgesellschaft



	Montag 03. Jun	Dienstag 04. Jun	Mittwoch 05. Jun	Donnerstag 06. Jun	Freitag 07. Jun
Menü 1	Gulasch von der Truthahnkeule "Züricher Art" frisch aus dem Kessel mit Champignons & Spätzle a1 c g i j 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Bratwurstschnecke mit Schmorzwiebeln & Sauce, dazu Kartoffelpüree a1 g i j 2 3 7 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit saurer Sahne & Spätzle a1 c g i j f 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Hacksteak "Croatia" gefüllt mit Feta & Tomatenreis, dazu ein Krautsalat mit einem scharfen Dipp a1 c g 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Gebackenes Schweineschnitzel mit Paprikasauce & gebackenen Kartoffelecken a1 c i j 3,50 € (Gäste: 5,00 €)
Menü 2	Knusprig gebackene Zucchini-puffer auf Pilzragout, dazu ein kleiner bunter Salat g i j 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Ofenfrische Gemüselasagne mit einem kleinen Salat a1 c g i j 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit kaltem Schmand-Dipp g i 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Semmelknödel auf Rahmwirsing mit Kräuterbröseln & einem kleinen Salat a1 c e g 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Senfeier-Ragout mit Kartoffelpüree & Gurkensalat a1 c g i 3,50 € (Gäste: 5,00 €)
Salat	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 3,70 € (Gäste: 5,30 €)	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g 3,70 € (Gäste: 5,30 €)	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce a1 g 3,70 € (Gäste: 5,30 €)	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g 3,70 € (Gäste: 5,30 €)	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g 3,70 € (Gäste: 5,30 €)
Dessert	Schoko-Mousse mit Kirschen a g 1,40 €	Quarkspeise mit Vanille g 1,40 €	Obstsalat - 1,40 €	Fruchtpudding g 1,40 €	Mango-Joghurt-Mousse g 1,40 €

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!

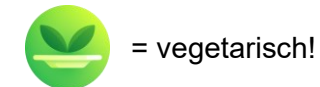
Bitte bestellen Sie Ihren Salat jeweils am Vortag bis um 13.00 Uhr im Betriebsrestaurant!

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

