

Speiseplan vom 13.05. bis 17.05.2024

Betriebsrestaurant Weatherford

	Montag 13. Mai	Dienstag 14. Mai	Mittwoch 15. Mai	Donnerstag 16. Mai	Freitag 17. Mai
Menü 1	Gemüseschnitzel mit Sauce Béarnaise & Kaisergemüse, dazu Kroketten a1 c i j 5,00 €	Gefüllte Aubergine mit Couscous auf gelben Reis a1 g i j k 5,00 €	Gebackene Gemüse-Frühlingsrolle auf einem hausgemachtem Reissalat & Koriander a1 c f g k 8 5,00 €	Cremiges Linsen-Curry mit orientalischen Joghurt, dazu frisch gebackenes Fladenbrot a1 f g i k 5,00 €	Tofu im "Butter-Chicken-Style" mit Curry-Kartoffeln a1 c f g k 8 5,00 €
Menü 2	Gebratene Hähnchenstreifen in Gemüsecurry & Sesamreis a1 g k i 5,60 €	Scharf gebratenes vom Rind auf asiatischen Nudeln a1 c i j k 8 5,60 €	Knusper Hähnchen auf Sushi-Reis mit asiatischem Rotkohlsalat & Teriyaki Sauce a1 c f g k 8 5,60 €	Schweinegeschnetzeltes "süß-sauer" mit Mie Nudeln & Gemüse Julienne a1 c f g j k 8 5,60 €	"Pho" nach Essklasse Art mit Glasnudeln & Hähnchen (asiatischer Eintopf) a1 c f g k 8 5,60 €
Salat	Caesar Salat mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing g 5,00 €	Gemischter Salat mit Wokgemüse & Sweet-Chili-Dressing f g i j k 8 5,00 €	Bunte Salatvariation an gebratenen Austernpilzen & geröstetem Sesam f g k 8 5,00 €	Glasnudelsalat mit frischem Frühlingslauch & roten Zwiebeln a1 c f g k 8 5,00 €	Salatteller mit gedünstetem Pak Choi & Limetten-Vinaigrette f j k 5,00 €
Dessert	Karamellpudding mit gebrochenen Florentiner g 1,10 €	Kokos-Mandel-Pudding a1 g h1 8 1,10 €	Limetten-Creme g 1,10 €	Bunter Obstsalat mit Thai-Basilikum - 1,10 €	Marinierte Melonen mit Chili & Minze - 1,10 €

AKTIONSWOCHEN ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

ASIA WOCHE

KULINARISCHE REISE DURCH FERNOST



亞洲食品

DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

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

