

Speiseplan vom 27.05. bis 31.05.2024

Betriebsrestaurant Weatherford

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
	27. Mai	28. Mai	29. Mai	30. Mai	31. Mai	
Menü 1	Bunte Gemüsepfanne, dazu Bandnudeln mit Butterschmalz & Gartenkräutersauce	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln & einem kleinen gemischten Salat	Bunte Reispfanne mit mediterranem Gemüse & Fetawürfeln	Frisch überbackene Rösti mit Tomate & Mozzarella, dazu Paprikagemüse	Überbackene Spinat-Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten	
	a1 c i	a c g	a g	a c g	a g	
	5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €	
	Menü 2	"Piccata" von der Pute mit buntem Gemüse & gebackenen Kartoffelkroketten	Spaghetti Carbonara mit Schinkenspeck & italienischem Hartkäse	Gebratene Hähnchenbrust auf Kaisergemüse, Butterreis & Garten-Kräuter-Sauce	Backfischfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & frischer Remouladensauce	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst und einem kleinen Brötchen
		a1 c g i j	a c g i 2 3	a g i j	a c g d	i j 2 3 7
5,60 €		5,60 €	5,60 €	5,60 €	5,60 €	
Salat		Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfeln, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & einem Kräuter-Knoblauch-Dressing	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing
		g	g	f h3	g	g
	5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €	
	Dessert	Grießpudding mit Fruchtsauce	Limetten-Joghurt-Mousse	Vanillepudding mit Minze	Himbeer-Götterspeise mit Vanillesauce	Birnen-Buttermilch-Dessert
		g	g	g	g	g
1,10 €		1,10 €	1,10 €	1,10 €	1,10 €	

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!

Unsere Ernährungsphilosophie:

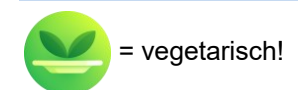
Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

