

Speiseplan vom 03.06. bis 07.06.2024

Betriebsrestaurant Weatherford

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	03. Jun	04. Jun	05. Jun	06. Jun	07. Jun
Menü 1	Knusprig gebackene Zucchini-Puffer auf Pilzragout, dazu ein kleiner bunter Salat	Ofenfrische Gemüselasagne mit einem kleinen Salat	Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit kaltem Schmand-Dipp	Semmelknödel auf Rahmwirsing mit Kräuterbröseln & einem kleinen Salat	Senfeier-Ragout mit Kartoffelpüree & Gurkensalat
	g i j 5,00 €	a1 c g i j 5,00 €	g i 5,00 €	a1 c e g 5,00 €	a1 c g i 5,00 €
Menü 2	Gulasch von der Truthahnkeule "Züricher Art" frisch aus dem Kessel mit Champignons & Spätzle	Bratwurstschnecke mit Schmorzwiebeln & Sauce, dazu Kartoffelpüree	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit saurer Sahne & Spätzle	Hacksteak "Croatia" gefüllt mit Feta & Tomatenreis, dazu ein Krautsalat mit einem scharfen Dipp	Chili con Carne (Rindfleisch) mit Fladenbrot
	a1 c g i j 5,60 €	a1 g i j 2 3 7 5,60 €	a1 c g i j f 5,60 €	a1 c g 5,60 €	a1 i k 5,60 €
Salat	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce
	a1 h 5,00 €	c g 5,00 €	a1 g 5,00 €	g 5,00 €	g 5,00 €
Dessert	Schoko-Mousse mit Kirschen	Quarkspeise mit Vanille	Obstsalat	Fruchtpudding	Mango-Joghurt-Mousse
	a g 1,10 €	g 1,10 €	- 1,10 €	g 1,10 €	g 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:

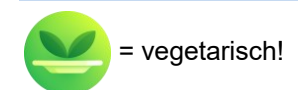
Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

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

