






Speiseplan vom 15.07. bis 19.07.2024

Betriebsrestaurant Weatherford

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	15. Jul	16. Jul	17. Jul	18. Jul	19. Jul
Menü 1	Allgäuer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln & einem kleinen gemischten Salat	Schwäbische Spinat-Maultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm	Gebratenes Blumenkohl-Medaillon mit Schnittlauchrahm & Risoleekartoffeln	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln	Asiatische Gemüsenudeln mit Erdnusssauce
	a1 c g i  5,00 €	a1 c g  5,00 €	a1 c  5,00 €	a1 c g  5,00 €	a1 c e g  5,00 €
Menü 2	Tandoori-Hähnchen mit Sesam, zartem Gemüse, Basmatireis & kalter Joghurtsauce	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree & Senf	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes	Griechische Souvlaki-Spieße mit Tomatenreis, Balkansauce & Krautsalat	Serbischer Bohneneintopf mit Bockwurst
	g i k 5,60 €	g i j 2 3 5,60 €	a1 c i j 5,60 €	i 5,60 €	i j 2 3 7 5,60 €
Salat	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing	Feldsalat mit Croutons, Preiselbeerdressing & gebratenen Geflügelstreifen	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing	Couscous-Salat mit Granatapfelkerne, Blatt Petersilie, Minze & gegrillten Hähnchenspießen	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing 
	g 5,00 €	c i j 5,00 €	d 5,00 €	g 5,00 €	a1 g 5,00 €
Dessert	Milchreis mit Pflaumensauce	Quarkspeise mit Vanille	Kokos-Mandel-Pudding mit Zitronenmelisse	Erdbeerjoghurt mit Minze	Crème brûlée mit braunem Rohrzucker
	g 1,10 €	g 1,10 €	g 1,10 €	g 1,10 €	c 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:

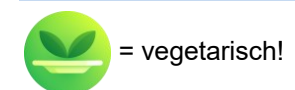
Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

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

