

Speiseplan vom 22.07. bis 26.07.2024

Betriebsrestaurant Weatherford

	Montag 22. Jul	Dienstag 23. Jul	Mittwoch 24. Jul	Donnerstag 25. Jul	Freitag 26. Jul
Menü 1	Gebackene Falafel mit orientalischem Dipp & Salat, dazu Fladenbrot a1 e f i k 5,00 €	Ofenkartoffel mit Kräuterschmand & frischen Blattsalaten g 5,00 €	Kartoffelplätzchen frisch aus der Pfanne, auf Pilzen in Rahm & knackigem Salat a1 c g 5,00 €	Bratkartoffeln aus der Pfanne mit Frühlingslauch, roten Zwiebeln & hausgemachter Remouladensauce g 5,00 €	Saftiges Kräuterrührei mit gebratenen Champignons, dazu ein Knoblauchbaguette-Brötchen a1 c 5,00 €
	Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch) mit fruchtiger Tomatensauce a1 c g i 5,60 €	Knusprig gebratenes Hähnchenschnitzel mit Sauce béarnaise, Salat & Pommes frites a1 c g i 5,60 €	Puten-Pfannengyros mit Tsatsiki, Krautsalat & Kräuterreis g i j 11 5,60 €	Gebratenes Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites & kleiner Salatvariation g 5,60 €	Soljanka - deftiger Russischer Eintopf mit Wurstabschnitten, dazu Baguette a1 g i 2 3 7 5,60 €
	Tomaten-Brotsalat mit roten Zwiebeln & Schnittlauch in hellem Balsamico-Dressing, dazu gebackener Fetakäse a1 c g 5,00 €	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing d 5,00 €	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing g 5,00 €	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g 5,00 €	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing g 5,00 €
	Schokoladen-Pudding mit Sahnehäubchen g 1,10 €	Quarkspeise mit Vanille g 1,10 €	Obstsalat g 1,10 €	Fruchtpudding g 1,10 €	Mango-Joghurt-Mousse 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 Natrippökelsalz, 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:

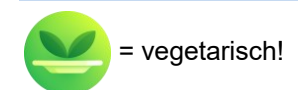
Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

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

