

# Speiseplan vom 29.07. bis 02.08.2024

Betriebsrestaurant Weatherford

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	29. Jul	30. Jul	31. Jul	01. Aug	02. Aug
<b>Menü 1</b>	Kaiserschmarrn mit Mandeln & Rosinen, dazu Apfelmus & Vanillesauce a1 c g h 5,00 €	Makkaroni mit Rucola & Tomatensauce a1 i 5,00 €	Rühreier mit Püree von der Heidekartoffel & Rahmspinat c g 5,00 €	Vegetarische Kohlroulade mit Kümmelsauce & Petersilienkartoffeln a1 c f i 5,00 €	Nudel-Pilz-Auflauf mit frischem Tomatensalat a1 c g i 5,00 €
<b>Menü 2</b>	Lachs im Blätterteig frisch aus dem Ofenrohr, auf buntem Gemüsereis, dazu Zitronengrassauce a1 d g 5,60 €	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatenrahm & Kräuterreis g 5,60 €	Schweinesteak überbacken mit Tomate & Mozzarella, dazu Kartoffelspalten & ein kleiner Salat a1 i j 5,60 €	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Brokkoli, dazu Bandnudeln & Tomatensauce a1 c g i 5,60 €	Kartoffel-Porree-Eintopf mit Hackfleisch, dazu ein ofenfrisches Brötchen a i j 5,60 €
<b>Salat</b>	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing g 5,00 €	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g 5,00 €	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 5,00 €	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i 5,00 €	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j 5,00 €
<b>Dessert</b>	Grießpudding g 1,10 €	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli g 1,10 €	Obstsalat mit gehobelten Mandelblättern - 1,10 €	Fruchtpudding mit Erdbeeren & Minze g 1,10 €	Mango-Joghurt-Mousse mit Waldbeermark 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

