

Speiseplan vom 09.09. bis 13.09.2024

CRC-Betriebsrestaurant "FeoLyno"

nimm mich mit!



	Montag 09. Sep	Dienstag 10. Sep	Mittwoch 11. Sep	Donnerstag 12. Sep	Freitag 13. Sep
Menü 1	"Fisch & Chips" Gebackenes Seelachs-Stücke mit Kartoffelecken & amerikanischem Coleslaw a1 c d g i 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Feuerspieß vom Schwein an Djuvec-Reis, Paprika-Gemüse & pikantem Dip a1 c g i 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Matjes-Filets an Curry-Apfel-Creme mit gebutterten Kartoffeln & buntem Blattsalat a1 d g 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Gebackenes Puten-Schnitzel "Wiener-Art" mit gedämpften Kohlgemüse, Butterreis & Sauce Hollandaise a1 c g i 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Panierter Fischburger auf gebackenem Sesam-Bun mit Remoulade, Krautsalat & Pommes frites a1 c d g i 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)
Menü 2	Verschiedene Pasta an pikanter Linsen-Bolognese, geriebenem Parmesan & frischem Rucola a1 g i 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	"Backvisch" mit Gurkensalat, Gitterkartoffeln & hausgemachtem Dip a1 i j k 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Allgäuer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln, jungem Lauch & kleinem Salat a1 c g i 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Fischstäbchen "vom Feld" mit Karotten-Erbesen-Gemüse, Stampfkartoffeln & Dill-Sauce a1 i j 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Cremiges Tomaten-Karotten-Curry mit confierten Tomaten & Wildreis i k 6,30 € (Gäste: 6,90 €)
Salat des Tages	Bunter Salatteller mit gebackenen Tintenfischringen & Knoblauch-Dressing a1 c d g j 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Römersalat mit geriebenem Parmesan, Croutons & gekochtem Ei a1 c g j 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Feiner Salat mit Streifen vom Lachs, Cocktailtomaten & Honig-Senf-Dressing a1 d g i j 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Heringssalat auf verschiedenen Kopf-Salaten, Gurken & frischem Dill d g i 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Verschiedener Zupfsalat mit Streifen von Käse & Schinken, dazu Joghurt-Dressing g i 8 6,30 € (Gäste: 6,90 €)
Suppe der Woche	Cremige Suppe vom Knollensellerie mit sautierten Nordseekrabben a b g i j 8 400ml: 4,00 € (200ml: 2,00 €)				
Dessert	"Dubble-Vla" Pudding von Schoko & Vanille a1 g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Weißer Mousse mit Schoko-Stückchen a1 g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Stracciatella-Joghurt g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Rote Grütze mit Vanillesauce a1 g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Marinierte Ananas mit frischer Minze - 1,40 € (Gäste: 1,60 €)

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!

AKTIONSWOCHEN **ESSKLASSE** CATERING & GASTRONOMIE

KÜSTENFIEBER! FISCH AUF'N TISCH

DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

= vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

