










Speiseplan vom 09.09. bis 13.09.2024

Betriebsrestaurant Weatherford

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09. Sep	10. Sep	11. Sep	12. Sep	13. Sep
Menü 1	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen auf Ratatouille-Gemüse a1 g i  5,00 €	Gebackener Fetakäse mit Kräuterreis, dazu Tsatsiki a1 c g j  5,00 €	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln & einem kleinen, bunten Salat a1 c g  5,00 €	Überbackene Pfannkuchen, gefüllt mit Champignons & Lauch a1 c g i j  5,00 €	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Schnittlauchrahm & einem kleinen Salat a1 c g  5,00 €
	Paniertes Schnitzel vom Schwein auf pikanter Sambal-Hollandaise & gebackenen Kartoffelecken a1 c g 5,60 €	"Hafenmeister's Leibgericht" - Backfischfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & frischer Remouladensauce a c d g 5,60 €	"Fischerschmaus" - Seehechtfilet mit Sacu-Sauce, Blattspinat & Gemüse a1 d g i 5,60 €	"Der alte Grieche & das Meer" - gebackene Tintenfischringe mit herzhaftem Knoblauch-Dipp & gebackenen Kartoffelspalten a1 g n 5,60 €	Kartoffel-Porree-Eintopf mit Hackfleisch, dazu ein ofenfrisches Brötchen a i j 5,60 €
Salat	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 €
	Bananenjoghurt mit Schokoladensplittern g 1,10 €	Buttermilch-Dessert g 1,10 €	Stracciatella-Joghurt g 1,10 €	Mocca-Creme c g 1,10 €	Schokopudding g c h 1,10 €

AKTIONSWOCHEN 

KÜSTENFIEBER! FISCH AUF'N TISCH



DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

