




Speiseplan vom 30.09. bis 04.10.2024

Betriebsrestaurant Weatherford

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	30. Sep	01. Okt	02. Okt	03. Okt	04. Okt
Menü 1	Knusprig gebackene Zucchini-puffer auf Pilzragout, dazu ein kleiner bunter Salat g i j 5,00 € 	Gebackener Feta-Käse auf Rucola Salat mit hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat a1 c 5,00 € 	Pasta "Mista" mit Gemüsebolognese, Kirschtomaten, grünem Spargel & gehobeltem Parmesan a1 c g 5,00 € 	Tag der Deutschen Einheit - Geschlossen	Brückentag - Geschlossen
Menü 2	Gulasch von der Truthahnkeule "Züricher Art" frisch aus dem Kessel mit Champignons & Spätzle a c g i j 5,60 €	Schnitzel nach Art "Cordon bleu" mit pikanter Sambal Sauce, Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln a1 c g i 1 2 3 5,60 €	Gebratene Asia-Nudeln mit Ei & Hähnchenbrust in Scheiben, dazu Wok-Gemüse & Mungosprossen a1 g i j 5,60 €	Tag der Deutschen Einheit - Geschlossen	Brückentag - Geschlossen
Salat	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing g 5,00 €	Feldsalat mit Croutons, Preiselbeerdressing & gebratenen Geflügelstreifen c i j 5,00 €	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d 5,00 €	Tag der Deutschen Einheit - Geschlossen	Brückentag - Geschlossen
Dessert	Schoko-Mousse mit Kirschen a g 1,10 €	Früchtequark mit frischer Minze g 1,10 €	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli g 1,10 €	Tag der Deutschen Einheit - Geschlossen	Brückentag - Geschlossen

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

