

Speiseplan vom 07.10. bis 11.10.2024

CRC-Betriebsrestaurant "FeoLyno"

nimm mich mit!



	Montag 07. Okt	Dienstag 08. Okt	Mittwoch 09. Okt	Donnerstag 10. Okt	Freitag 11. Okt
Menü 1	Ofengebackener Leberkäse mit geschmolzenen Zwiebeln in einer Senfsauce, dazu Bayrisch Kraut & Kartoffelnocken a1 g i 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Hähnchenbrustfilet "Elsas" mit frischem Gemüse, Petersilien-Dip & Kräuterspatzn a1 g k 8 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Kleine Schweinehaxe an Bierjus, Specksauerkraut & abgeschmolzenen Semmelknödel a1 g i k 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Geschmortes vom Schwein mit Zucchini-Paprika-Gemüse & gebutterten Schupfnudeln a1 g i 7,20 € (Gäste: 7,80 €)	Saftiges Backfischfilet mit hausgemachter Kräuterremoulade, bunten Radisalat & Rosmarinkartoffeln a1 d g 7,20 € (Gäste: 7,80 €)
Menü 2	Kartoffelnocken an Emmentaler-Käse-Sauce, Kirschtomaten & Rauke-Pesto a1 g h 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Kasspatzln mit jungem Lauch, Bergkäse & Röstzwiebeln a1 g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Ofenbrotknödel mit Rahmschwammerln, Schalotten-Schnittlauch-Schmelz & einem kleinen Beilagensalat a1 g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Bunte Schupfnudel-Gemüse-Pfanne in Honig-Rosmarin-Rahm & gebackenen Kräutern a1 g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Gratinierter Rösti mit Obatzter, Gouda & cremigen Kräuterquark-Dip, dazu gebackenes Gemüse a1 g i 6,30 € (Gäste: 6,90 €)
Salat des Tages	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing d 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing g 6,30 € (Gäste: 6,90 €)
Suppe der Woche	Altbayrische Lauchcremesuppe mit Laugenbrotstücken a1 g i j 400ml: 4,00 € (200ml: 2,00 €)				
Dessert	Erdnusscreme mit Salzbrezeln a1 g e 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Süße Grütze mit Vanillesauce a1 g 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Grießbrei mit Beersauce a1 g 8 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Weißbier-Mousse mit Brezel-Crumble a1 g 1,40 € (Gäste: 1,60 €)	Apfelkompott mit gerösteten Mandelblättern h1 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

BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN ZUM OKTOBERFEST!

JO MEI, IS DAS LECKER...

DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

= vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

