

Speiseplan vom 07.10. bis 11.10.2024

Betriebsrestaurant Pelikan PBS-Produktionsgesellschaft

	Montag 07. Okt	Dienstag 08. Okt	Mittwoch 09. Okt	Donnerstag 10. Okt	Freitag 11. Okt
Menü 1	Tandoori-Hähnchen mit Sesam, zartem Gemüse, Basmatireis & kalter Joghurtsauce g i k 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Fleischpflanzerl mit Emmentaler Käse, dazu lauwarmer Speck-Kartoffelsalat, Senf & frischer Rauke c g i 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Mini-Schweinshaxe mit Specksauce & Bayrisch Kraut, dazu Kartoffelpüree a1 c g i j 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	3 Weißwürstchen mit Brezel, süßem Senf & Krautsalat a1 i j 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Deftiger Schweinsbraten mit Bierjus & Kartoffelknödel, dazu ein kleiner Salat a1 c g 3,50 € (Gäste: 5,00 €)
Menü 2	Allgäuer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln & einem kleinen gemischten Salat a1 c g i  3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Schupfnudelpfanne mit Kraut & Kräuterschmand-Sauce a1 c g i  3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Semmelknödel auf Rahmschwammerln, dazu ein kleiner Salat a1 c g i j  3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Kasspatzln mit Röstzwiebeln, Bergkäse & jungem Lauch a1 c g  3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Germknödel aus dem Ofen mit Zwetschgenkompott & Mohnbutter a1 c g  3,50 € (Gäste: 5,00 €)
Salat	Tomaten-Brotsalat mit roten Zwiebeln & Schnittlauch in hellem Balsamico-Dressing, dazu gebackener Fetakäse a1 c g  3,70 € (Gäste: 5,30 €)	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurdressing d  3,70 € (Gäste: 5,30 €)	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing g 3,70 € (Gäste: 5,30 €)	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g  3,70 € (Gäste: 5,30 €)	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing g  3,70 € (Gäste: 5,30 €)
Dessert	Milchreis mit Pflaumensauce g 1,40 €	Quarkspeise mit Vanille g 1,40 €	Kokos-Mandel-Pudding mit Zitronenmelisse g 1,40 €	Erdbeerjoghurt mit Minze g 1,40 €	Crème brûlée mit braunem Rohrzucker c g 1,40 €

AKTIONSWOCHEN 




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!

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

