

Speiseplan vom 21.10. bis 25.10.2024

Betriebsrestaurant Weatherford



	Montag 21. Okt	Dienstag 22. Okt	Mittwoch 23. Okt	Donnerstag 24. Okt	Freitag 25. Okt
Menü 1	Kaiserschmarrn mit Mandeln & Rosinen, dazu Apfelmus & Vanillesauce a1 c g h 5,00 €	Makkaroni mit Rucola & Tomatensauce a1 i 5,00 €	Rührei mit Püree von der Heidekartoffel & Rahmspinat c g 5,00 €	Vegetarische Kohlroulade mit Kümmelsauce & Petersilienkartoffeln a1 c f i 5,00 €	Nudel-Pilz-Auflauf mit frischem Tomatensalat a1 c g i 5,00 €
Menü 2	In Butterfett gebratenes Schweineschnitzel auf Champignons in Rahmsauce & Pommes frites a1 g i j 5,60 €	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatenrahm & Kräuterreis g 5,60 €	Schweinesteak überbacken mit Tomate & Mozzarella, dazu Kartoffelspalten & ein kleiner Salat a1 i j 5,60 €	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Brokkoli, dazu Bandnudeln & Tomatensauce a1 c g i 5,60 €	"Soljanka" - deftiger Russischer Eintopf mit Wurstabschnitten, dazu Baguette a1 g i 2 3 7 2,44 €
Salat	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce g 5,00 €	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing g 5,00 €	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfeln, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing f h3 5,00 €	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d 5,00 €	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g 5,00 €
Dessert	Schokopudding g c h 1,10 €	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli g 1,10 €	Obstsalat mit gehobelten Mandelblättern - 1,10 €	Fruchtpudding mit Erdbeeren & Minze g 1,10 €	Mango-Joghurt-Mousse mit Waldbeermark g 1,10 €

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!

Unsere Ernährungsphilosophie:

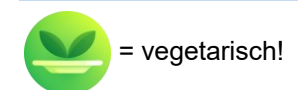
Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

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

