

Speiseplan vom 04.11. bis 08.11.2024

Betriebsrestaurant Weatherford

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
	04. Nov	05. Nov	06. Nov	07. Nov	08. Nov	
Menü 1	Nudel-Pilz-Auflauf mit frischem Tomatensalat	Gebackener Feta-Käse mit Rucola & Tomaten-Paprika-Salat	Gebratenes Sellerieschnitzel mit Béchamelsauce & Kräuterkartoffel	Spitzkohl-Kartoffelrösti mit Austernpilzen in Rahm & gebratenem Zucchini Gemüse	Mit Käse überbackener Blumenkohl, dazu Kartoffeln & ein kleiner, gemischter Salat	
	a1 c g i	a1 c j	a1 c i j	a1 c g	a1 c g i j	
	5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €	
	Menü 2	"Sansi" Matjesfilet in Curry-Apfel-Creme, dazu Kartoffeln	Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst & Petersilienkartoffeln, dazu Senf	Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, Zwiebel-Honig-Jus & Kartoffelstampf	Schmorbraten vom Weideochsen mit deftigem Apfelrotkohl & Kartoffelklöße	Herbstlicher Wirsingkohl-Kartoffeleintopf mit Bockwurst & Bauernbrötchen
		d i g	i j 2 3 7	a1 i j g 2 3 7	a1 i j	i j 2 3 7
5,60 €		5,60 €	5,60 €	5,60 €	2,44 €	
Salat		Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing	Feldsalat mit Croutons, Preiselbeerdressing & gebratenen Geflügelstreifen	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing	Couscous-Salat mit Granatapfelkerne, Blattpetersilie, Minze & gegrillten Hähnchenspießen	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing
		g	c i j	d	g	a1 g
	5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €	
	Dessert	Schoko-Mousse mit Kirschen	Karamellpudding	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli	Bayrisch Creme mit Pfirsichsauce	Früchtequark
		a g	g	g	g	g
1,10 €		1,10 €	1,10 €	1,10 €	1,10 €	

AKTIONSWOCHEN 

KOHL IST COOL!



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

nimm mich mit!

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI  www.msc.org/de

