

Speiseplan vom 18.11. bis 22.11.2024

Betriebsrestaurant Pelikan PBS-Produktionsgesellschaft

	Montag 18. Nov	Dienstag 19. Nov	Mittwoch 20. Nov	Donnerstag 21. Nov	Freitag 22. Nov
Menü 1	Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonsauce & Pommes frites	Spaghetti Carbonara mit Bauchspeck & Hartkäse	Ćevapčići mit Djuvec-Reis & einem pikantem Dipp, dazu Krautsalat	Hackbraten mit Rahmguss, frisch aus dem Ofen, dazu glasierte Möhren & Salzkartoffeln	Gebratenes Seelachsfilet unter einer Röstkruste, auf bunten Pfannengemüse & Zitronen-Dill-Sauce
	a1 c g i j 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	a1 c g i 2 3 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	a1 c g i j 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	a1 c g i j 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	a1 d g i j 3,50 € (Gäste: 5,00 €)
Menü 2	Gebratene Thai-Nudeln mit Gemüse in einer Curry-Kokos-Sauce	Karotten-Kichererbsen-Ragout mit gebackenen Falafelbällchen	Frischer Back-Camembert mit bunten Blattsalaten & Preiselbeeren	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Tomaten & Schnittlauchsauce	Gemüseteller mit Broccoli-Knusperecke & feuriger Sambalsauce
	a1 c i  3,50 € (Gäste: 5,00 €)	a1 g i  3,50 € (Gäste: 5,00 €)	a1 c g  3,50 € (Gäste: 5,00 €)	a1 c g i  3,50 € (Gäste: 5,00 €)	a1 c g  3,50 € (Gäste: 5,00 €)
Salat	Caesar Salat mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing	Gemischter Salat mit pikantem Ananas, dazu Curry-Dressing	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing
	g  3,70 € (Gäste: 5,30 €)	g  3,70 € (Gäste: 5,30 €)	a1 3,70 € (Gäste: 5,30 €)	i  3,70 € (Gäste: 5,30 €)	j  3,70 € (Gäste: 5,30 €)
Dessert	Schokopudding	Tiramisu-Creme mit Kakao	Joghurt mit Fruchtspiegel	Kirsch-Quarkspeise mit Minze	Milchreis mit Fruchtsauce
	g 1,40 €	g 1,40 €	- 1,40 €	g 1,40 €	g 1,40 €

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!

Bitte bestellen Sie Ihren Salat jeweils am Vortag bis um 13.00 Uhr im Betriebsrestaurant!

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

