

Speiseplan vom 25.11. bis 29.11.2024

Betriebsrestaurant Pelikan PBS-Produktionsgesellschaft

	Montag 25. Nov	Dienstag 26. Nov	Mittwoch 27. Nov	Donnerstag 28. Nov	Freitag 29. Nov
Menü 1	Paniertes Schnitzel vom Schwein auf pikanter Sambal-Hollandaise & gebackenen Kartoffelecken a1 c g 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Köttbullar mit Rahmsauce, Pommes frites & Preiselbeeren a1 ij 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Mediterrane Hähnchenbrust mit Tomatensauce & buntem Gemüse a1 ijf 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Kräftiges Kesselgulasch vom Schwein mit Champignons & Butterspätzle a1 c ij 3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Schlemmerfilet Bordelaise mit gebackenen Kartoffelecken & Remouladensauce dazu Blattsalate mit Hausdressing a1 c d g n 3,50 € (Gäste: 5,00 €)
Menü 2	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen auf Ratatouille-Gemüse a1 g i  3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Gebackener Fetakäse mit Kräuterreis, dazu Tsatsiki a1 c g j  3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln & einem kleinen, bunten Salat a1 c g  3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Überbackene Pfannkuchen, gefüllt mit Champignons & Lauch a1 c g ij  3,50 € (Gäste: 5,00 €)	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Schnittlauchrahm & einem kleinen Salat a1 c g  3,50 € (Gäste: 5,00 €)
Salat	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce g 3,70 € (Gäste: 5,30 €)	Griechischer Salat mit Schafkäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurdressing g  3,70 € (Gäste: 5,30 €)	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfeln, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing f h3  3,70 € (Gäste: 5,30 €)	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d 3,70 € (Gäste: 5,30 €)	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g  3,70 € (Gäste: 5,30 €)
Dessert	Bananenjoghurt mit Schokoladensplittern g 1,40 €	Buttermilch-Dessert g 1,40 €	Stracciatella-Joghurt g 1,40 €	Mocca-Creme c g 1,40 €	Schokopudding g c h 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

