

Speiseplan vom 18.11. bis 22.11.2024

Betriebsrestaurant Weatherford

	Montag 18. Nov	Dienstag 19. Nov	Mittwoch 20. Nov	Donnerstag 21. Nov	Freitag 22. Nov
Menü 1	Gebratene Thai-Nudeln mit Gemüse in einer Curry-Kokos-Sauce a1 c i 5,00 €	Karotten-Kichererbsen-Ragout mit gebackenen Falafelbällchen a1 g i 5,00 €	Frischer Back-Camembert mit bunten Blattsalaten & Preiselbeeren a1 c g 5,00 €	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Tomaten & Schnittlauchsauce a1 c g i 5,00 €	Gemüseteller mit Broccoli-Knusperecke & feuriger Sambalsauce a1 c g 5,00 €
Menü 2	Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonsauce & Pommes frites a1 c g i j 5,60 €	Spaghetti Carbonara mit Bauchspeck & Hartkäse a1 c g i 2 3 5,60 €	Ćevapčići mit Djuvec-Reis & einem pikantem Dipp, dazu Krautsalat a1 c g i j 5,60 €	Hackbraten mit Rahmguss, frisch aus dem Ofen, dazu glasierte Möhren & Salzkartoffeln a1 c g i j 5,60 €	Schnippel-Bohneneintopf mit Bockwurst i j 2 3 7 5,60 €
Salat	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing g 5,00 €	Gemischter Salat mit pikantem Ananas, dazu Curry-Dressing g 5,00 €	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 5,00 €	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i 5,00 €	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j 5,00 €
Dessert	Schokopudding g 1,10 €	Tiramisu-Creme mit Kakao g 1,10 €	Joghurt mit Fruchtspiegel - 1,10 €	Kirsch-Quarkspeise mit Minze g 1,10 €	Milchreis mit Fruchtsauce 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 Natrippökelsalz, 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

