

Speiseplan vom 24.03. bis 28.03.2025

Betriebsrestaurant MSD

	Montag 24. Mrz	Dienstag 25. Mrz	Mittwoch 26. Mrz	Donnerstag 27. Mrz	Freitag 28. Mrz
Menü 1	Putenstreifen in Curry-Frischkäse-Sauce, dazu Kartoffel-Gemüse-Auflauf a1 g i 4,60 €	Schnitzel nach Art "Cordon bleu" mit pikanter Sambal Sauce, Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln a1 c g i 1 2 3 4,70 €	Gebratene Asia-Nudeln mit Ei & Hähnchenbrust in Scheiben, dazu Wok-Gemüse & Mungosprossen a1 g i j 4,60 €	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Paprikasauce, dazu gebackene Kartoffelkroketten a1 c g 4,70 €	Frisch gebackene Tintenfischringe mit herzhaftem Knoblauch-Dipp & gebackenen Kartoffelspalten a1 g n 4,70 €
Menü 2	Bandnudeln mit frischen Gemüsen & Kirschtomaten, dazu Kräutersauce a c g i j 4,50 €	Gebackener Feta-Käse auf Rucola Salat mit hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat a1 c 4,50 €	Pasta "Mista" mit Gemüsebolognese, Kirschtomaten, grünem Spargel & gehobeltem Parmesan a1 c g 4,50 €	Frisch aus dem Ofen! - Überbackener Gemüseauflauf mit grünen Oliven & Ziegenkäse a1 c g 4,60 €	Hausgemachte Spitzkohl-Kartoffelrösti mit Austernpilzen in Rahm & gebratenem Zucchini Gemüse a1 c g 4,50 €
Suppe der Woche	Schnippel-Bohnen-Eintopf mit Speck i j 2 3 7 2,50 €				
Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet siehe Aushang 100g für 1,00 €				
Dessert	Erdbeer-Kokos-Dessert g 1,50 €	Früchtequark mit frischer Minze g 1,50 €	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli g 1,60 €	Karamellpudding mit Vanillesauce g 1,60 €	Bayrisch Creme mit Pfirsichsauce g 1,60 €

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!

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