

# Speiseplan vom 31.03. bis 04.04.2025

Betriebsrestaurant Pelikan PBS-Produktionsgesellschaft

	Montag 31. Mrz	Dienstag 01. Apr	Mittwoch 02. Apr	Donnerstag 03. Apr	Freitag 04. Apr
<b>Menü 1</b>	Tandoori-Hähnchen mit Sesam, zartem Gemüse, Basmatireis & kalter Joghurtsauce g i k 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree & Senf g i j 2 3 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes a1 c i j 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Griechische Souvlaki-Spieße mit Tomatenreis, Balkansauce & Krautsalat i 3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Matjes nach "Hausfrauen Art" mit Zwiebeln, Äpfeln & Salzkartoffeln d g 3,70 € (Gäste: 5,20 €)
<b>Menü 2</b>	Allgäuer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln & einem kleinen gemischten Salat a1 c g i  3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Schwäbische Spinat-Maultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm a1 c g  3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Gebratenes Blumenkohl-Medaillon mit Schnittlauchrahm & Risoleekartoffeln a1 c  3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln a1 c g  3,70 € (Gäste: 5,20 €)	Asiatische Gemüsenudeln mit Erdnussauce a1 c e g  3,70 € (Gäste: 5,20 €)
<b>Salat</b>	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g  3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce a1 g  3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g 3,90 € (Gäste: 5,50 €)	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g  3,90 € (Gäste: 5,50 €)
<b>Dessert</b>	Milchreis mit Pflaumensauce g 1,50 €	Quarkspeise mit Vanille g 1,50 €	Kokos-Mandel-Pudding mit Zitronenmelisse g 1,50 €	Erdbeerjoghurt mit Minze g 1,50 €	Crème brûlée mit braunem Rohrzucker c g 1,50 €

**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

