

# Speiseplan Kaltgerichte

**April 2021**

Keine alternative Zubereitung bei Sonderkost



In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen.

Datum		Salat Sa 3,95 €	Kaltgericht Ka 3,95 €
Mo	05.04.2021		Ostermontag
KW 14	Di	"Caesers Chickensalat" Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Dressing (5, g, 6)	Baguette (a1) mit Putenbrustscheibchen (B, 2, 4, 6), Remoulade (g), bunt garniert
	Mi	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (g)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
	Do	Salat „Rhodos“ Fetakäse, Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Petersilie dazu Tzatziki (2, g)	Gebratene Jagwurstscheibe (2, 4, 6, a1, c, g, j) mit Kartoffelsalat (4, g, c) und Garnitur
	Fr	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Balsamicodressing (g, d)	Zwei Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup, Farmersalat, Brötchen (4, 6, B, C, a, a1, c, g, i, j)
	Mo	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g)	Baguette mit Gyrosgeschnetzeltes, Tzatziki und Krautsalat (4, B, a, a1, g, i, j)
KW 15	Di	„Amerikanischer Salat“ Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu gebratene Hähnchenbruststreifen & American Dressing (c, g, i, j)	Wiener Würstchen mit Nudelsalat und Garnitur (2, 4, B, C, a, a1, g, i, j)
	Mi	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, e, j, g)	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)
	Do	Chinesischer Nudelsalat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing (4, a, a1, g, i, j, f)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
	Fr	Brotsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Sendifressing (a, a1, g, j, c)	Zwei Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Nudelsalat dazu Garnitur (4, 7, B, C, a, a1, c, g, i, j)
KW 16	Mo	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Boulette (6, a1, j, B) und Ei (c) mit Jogh. Hausdressing (a, g)	Baguette (a1) Tomate- Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)
	Di	"Chefsalat" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken (2, 4, 6, B, f), Käse (3, g) mit Joghurdressing (c, g, i, j)	Hähnchenschnitzel mit Essig- /Öl-Kartoffelsalat und Garnitur (a, a1, c, g, h, i, j)
	Mi	Nudel (a, a1, c)- Gurken - Rucolasalat mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Baguette (a, a1) Matjesfilet (d) mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel und Remoulade (c, g)
	Do	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella (g), Tomatenscheiben, Mozzarellakugeln, Ei gek.(c), Endiviensalat, Radicchio, Weißkohl, Karotten, mit Balsamicodressing (1, 3, g, 5, l)	Gebratenes Schnitzel (a1, B, c) mit Nudelsalat und Garnitur (4, 3, 5, a1, c, a, g)
	Fr	Salat „Primus“ mit gebratenen Putenbruststreifen Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, Dill, mit Kräuterdressing (c, g, i, j)	Baguette Salami mit Gurke, Tomate und Remoulade (a, B, c, g)
KW 17	MO	Salat „Menü-Mobil“ mit Kochschinkenstreifen (6, B), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (c, g)	Berliner Wurstsalat (Würstchenscheiben (1, 2, 4, 6, B, g, i, j) Zwiebeln, Gewürzgurkenscheiben (5, j) mit Senf (j) mariniert dazu Brötchen(a1))
	DI	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing (2, g)	Baguette (a1) "Hot Dog" mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
	MI	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (6, B) und Tomaten-Joghurdressing (2, g)	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
	DO	„Diplomatensalat“ Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Salat, Pilze, Käse, Dressing (2, 4, B, c, g)	Baguette (a1) mit Putenbrustscheibchen (2, 4, 6) Remoulade (g), bunt garniert
	FR	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing (a, a1, g, 2, 4) und ein Bäckerbrötchen	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Farbstoff; 4) mit Konservierungstoff; 5) mit Süßstoff; 6) mit Phosphat; 7) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; A) Alkohol; B) Schweinefleisch; C) mit Rindfleisch; a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Leichtere Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Änderungen und Druckfehler vorbehalten!

Guten Appetit wünscht das Menü Mobil Team!



Telefon: 036372/ 97681