

Speiseplan Kaltgerichte

August 2022

Keine alternative Zubereitung bei Sonderkost

Menü Mobil
Ihre regionale Frische



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.

Salat		Kaltgericht	
Datum		Sa 4,04 €	Ka 4,04 €
KW 31	Mo 01.08.2022		
	Di 02.08.2022		
	Mi 03.08.2022		
	Do 04.08.2022		
	Fr 05.08.2022		
KW 32			
	08.08.2022		
	Di 09.08.2022		
	Mi 10.08.2022		
	Do 11.08.2022		
	Fr 12.08.2022		
KW 33	Mo 15.08.2022		
	Di 16.08.2022		
	Mi 17.08.2022		
	Do 18.08.2022		
	Fr 19.08.2022		
KW 34	Mo 22.08.2022	Sommerferien	
	Di 23.08.2022		
	Mi 24.08.2022		
	Do 25.08.2022		
	Fr 26.08.2022		
KW 35	Mo 29.08.2022	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurtdressing (a, a1, g)	Bunter Linsensalat mit Tomate, Zwiebellauch und Thunfisch (d) dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, a3, a4, k)
	Di 30.08.2022	„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, a, a1, g, i, j)
	Mi 31.08.2022	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurtdressing (a, a1, e, j, g)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, g, i, j)
	Do 01.09.2022	Bulgursalat mit Tomate, Zucchini, Paprika, Rucola (a, a1, a2) und Kräuter- Joghurtdressing (a, a1, g)	Baguette mit Gyrosgeschnetzeltes, Tzatziki und Krautsalat (4, B, a, a1, g, i, j)
	Fr 02.09.2022	Brotsalat mit Eisberg, Feta, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c)	Backfisch mit Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Farbstoff; 4) mit Konservierungsstoff; 5) mit Süßholz; 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 Sulfite > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere Spuren von Allergenen lt. EU LMV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Vegetarisch



vom Schwein



vom Rind



vom Huhn



vom Fisch



Neues Gericht

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!



Telefon: 036372/ 97680

Guten Appetit wünscht das Menü Mobil Team!

