

Speisekarte für den Zeitraum **03.05.2021 – 07.05.2021**

	03.05.2021 /Montag	04.05.2021 /Dienstag	05.05.2021 /Mittwoch	06.05.2021 /Donnerstag	07.05.2021 /Freitag
Essen I	Italienisches Tomatenfleisch von der Pute Spiralnudeln (a,g,k)	Irish Stew mit Lammfleisch <i>Eintopfgericht der irischen Küche</i> (5,h,g,k)	Rindergeschnetzeltes in Pilzsoße Spätzle (a,d,e,g,k)	Soljanka mit Sauerrahm Baguette-Brötchen (2,6,12,a,e,g,k)	Gebackenes Fischfilet Remouladensoße Kartoffelsalat <i>Essig/Öl</i> (5,a,d,e,f,g,h,k)
Essen II	Schweineschnitzel Wiener Art Rahmchampignons Petersilienkartoffeln (5,a,d,e,g,h)	Buntbarschfilet Caprese <i>(mit Tomate-Mozzarella überbacken)</i> auf Gemüse-Risotto (a,f,g,k)	Geflügelspieß Rahmsoße Gartengemüse Reis (a,d,g,k)	Wiener Backhendl Kartoffel-Gurkensalat (5,a,e,d,g,h,k)	Enchiladas con Carne <i>(rein Rindfleisch)</i> mit Käse überbacken (15,a,d,g,k,m)
Essen III					
Essen IV Vegan	Vegan Kürbis-Curry mit Kokos und Tofu Langkornreis (a,e,k,m)	Vegan Pizza mit Gemüse gebacken (8,a,h,k)	Vegan Farfalle mit Tomaten, Zucchini und Champignons Basilikumsoße (a,k,m)	Vegan Nasi-Goreng <i>(Gemüse, Sojastreifen, Reis)</i> (a,e,k,m)	Vegan Bulgur Pfanne mit Gemüse und Tomaten Kräuter-Minzsoße (a,k,m)

Salat vom Buffet bitte an der Kasse wiegen lassen (1,00 € pro 100 g).

Änderungen vorbehalten.

Zusatz- und Konservierungsstoffe; Allergenkennzeichnung

1)mit Farbstoff, 2)mit Konservierungsstoff, 3)koffeinhaltig, 4)chininhaltig, 5)geschwefelt, 6)Phosphat, 7)mit Milcheiweiß, 8)geschwärzt, 9)mit Süßungsmittel, 12)Antioxidationsmittel, 13)Formfleisch, 14)mit Geschmacksverstärker

a)Glutenhaltiges Getreide, b)Krebstiere, c)Lupinen, d)Eier, e)Senf, f)Fische, g)Milch(einschließlich Laktose), h)Schwefeldioxid und Sulfite, i)Sesamsamen, j)Schalenfrüchte, k)Sellerie, l)Erdnüsse, m)Sojabohnen, n)Weichtiere