Speisenplan vom 10.04.–14.04.2017

Menü 1-Vollkost

Montag
Kartoffelkissen mit Frischkäse gefüllt,
Bärlauchsoße, Salate mit Nüssen
Bio- Joghurt mit Frucht
(Allergene:G,L,SF,EN)

Dienstag
Gyros von der Pute,
Tsatsiki aus Quark, Gurke und Knoblauch(2),
Bio-Reis und Bohnensalat mit roter Zwiebel
Obst
(Allergene:G,L,E)

Mittwoch
Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“
Pilz-Bratensoße, Spätzle, Salatteller
Kuchendessert
(Allergene:G,E,L,SF,SO)

Donnerstag
Bio-Rühreier mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln
Götterspeise(1)
(Allergene:G,L,E)

Karfreitag

Die Werkstatt ist geschlossen

Unsere Menüangebote werden täglich frisch zubereitet
zum Teil aus Produkten unseres Demeter- Bauernhofes
und weiteren kontrollierten Produkten aus ökologischem Landbau

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN !

Sollten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene in den Speisen vorhanden sein,
finden Sie hier die Erklärung zu den Kopf/Fußnoten:
(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker (5) Süßungsmittel),
(6) gewachst,(7) Schwefeldioxid und Sulfide
(G) Glutenhaltiges Getreide, (L) Milch/Lactose, (E) Ei, (F) Fisch/Fischerzeugnisse, (K) Krebsfleisch, (SO) Soja, (EN) Erdnuss, (SF) Schalenfrüchte, (SL) Sellerie, (SE) Senf, (SS) Sesam, (LU) Lupine, (W) Weichtiere

(Woche 6)