

Mittagskarte

15.01.18 – 21.01.18



MONTAG

Farfallennudeln mit Arrabiatasauce
und Parmesan ^(a1, g)

DIENSTAG

Currywurst (wahlweise auch
vegetarisch) mit hausgemachter
Currysauce und Kartoffelecken

MITTWOCH

Fleischkühle mit Wirsing und
Sellerie-Brokkoli-Stampf ^(k, c, g, i)

DONNERSTAG

Putensteaks unter der Kräuterkruste
mit Rahmspinat und Basmatireis
(g, e, a1)

FREITAG

Zitronengrassuppe, Sesamöl und
Kemptener-Kraftbrot ^(g, l, i)



Gerichte
Normal

7,50 €uro

Allergienliste:

a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Dinkel, a6 = Kamut, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, hl = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, k = Senf, l = Sesamsamen, m = Schwefeldioxid, n = Lupinen, o = Weichtiere
Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Nitritpökelsalz, 6 geschwefelt, 9 mit Phosphat, 13 mit Milcheiweiß, 14 koffeinhaltig, 16 mit Taurin, 17 enthält Süßholz

DE-ÖKO-006 Alle angebotenen Speisen sind reine Bio-Produkte. Konventionelle Ausnahmen sind mit ** gekennzeichnet.
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



Bio. Regional.