

Speiseplan

Woche vom 03.06.2024 bis 09.06.2024, KW 23



	Montag, 03.06.24	Dienstag, 04.06.24	Mittwoch, 05.06.24	Donnerstag, 06.06.24	Freitag, 07.06.24
Essen A	Bistro geschlossen	Gebackene Polenta-Käse-Schnitten mit Tomatensoße 9,50 € g, i, 2, 3	Bio-Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln und Rotkrautrohkost 10,50 € a, a1, g, i, j	Gebratene Gemüsegnocchi mit Käse 10,00 € c, 2	Fruchtige Tomatensuppe, dazu selbstgebackenes Käsebaguette 8,00 € a, a1, g, 2, 3
Essen B	Bistro geschlossen	Gulasch (aus „Sachsenglück“ zertifiziertes Schweinefleisch) und Tagliatelle 12,00 € a, a1, c, i, j, 3	Bunter Sommersalat mit in Balsamico-Apple-Dressing, mariniertes Hähnchenbrust, Mozzarellaabällchen und frisch gebackener Tomatenfocaccia 11,00 € a, a1, g, j	Ramen (japanische Nudelsuppe) mit Ei, Pilzen und Hähnchen 12,50 € a, a1, c, f	Frühlingsgemüsekuchen mit Spargel und Möhren, dazu bunter Blattsalat 10,00 € a, a1, c, g
Essen C		Hausgemachte Falafel, und gebackener Fetakäse mit buntem Rohkostsalat, Minzjoghurt und selbstgebackenem Fladenbrot 11,50 € a, a1, g, 3	Zucchini, gefüllt mit cremigem Hirtenkäse und Rosmarin, knusprig gebacken, auf buntem Salat, dazu Baguette 11,00 € a, a1, g, j, 3	Ramen (japanische Nudelsuppe) mit Ei, Pilzen und Räuchertofu 12,50 € a, a1, c, f	Yufkataschen mit einer Hackfleisch-Kartoffel-Feta-Füllung, dazu bunter Blattsalatmix 11,50 € a, a1, g, j
Essen D					

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel

Allergenkennzeichnung: enthält a Gluten*, a1 WEIZEN !!!*, a2 Roggen*, a5 Dinkel*, b Krebstiere*, c Ei !!!*, d Fisch*, e Erdnuss*, f Soja*, g Milch*, h Schalenfrüchte*, h1 Mandeln*, h2 Haselnuss*, h3 Walnuss*, h4 Cashewnuss*, h5 Pecannuss*, h6 Paranuss*, h7 Pistazie*, h8 Macadamianuss*, i Sellerie*, j Senf*, k Sesam*, l Schwefeldioxid und Sulfite*, m Lupine*, n Weichtiere* (* und Erzeugnisse daraus)