Speiseplan

25.09.2023 - 29.09.2023

ESSZIMMER
frisch. bio. regional.

KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht 1 mit Fleisch	**Kassler auf Sauerkraut mit Herbstgemüse und Butterkartoffeln** ∀ & ψ ϖ 5 6 i a	**Currywurst mit Pommes** æ & ϖ j	**Herzhaftes Rindergulasch mit Paprika, Karotten und Kartoffelgratin** æ ∀ ψ ∫ 5 6 i g g1	**Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bergkäse gefüllt dazu Spätzle und Gemüse** ∀ & ψ ∫ ϖ 5 6 i c a g1 a1	**Geschlossen**
Hauptgericht 2 vegetarisch	**Kürbis-Spinat-Lasagne mit Beilagensalat** æ ∇ ∫ c j g g1	**Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und Beilagensalat** æ ∇ ∫ c j g a g1	**Chili sin Carne (Soja) mit Semmel und Beilagensalat** æ ∇ ∫ c j y g a g1	**Gefüllte Paprika mit CousCous (Feta+Oliven) auf Tomatenragout dazu Beilagensalat** æ ∀ ∫ c j g g1	**Geschlossen**
Salatplatten mit Beilage	**Salatplatte mit Zucchini-Picatta** æ ∇ ∫ c j g g1	**Salatplatte mit Tortellini** æ ∇ ∫ c j g a g1	**Salatplatte mit Semmelknödel** æ ∇ ∫ c j g a g1 a1	**Salatplatte mit paniertem Seelachs (aus Wildfang)** æ ∫ c j g d g1 a1	**Geschlossen**

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
c Eier
g Milch und Milcherzeugnisse
i Sellerie
y Hülsenfrucht
a1 Weizen
d Fisch
g1 Milcheiweiß
j Senf

Zusatzstoffe

5 geschwefelt
6 geschwärzt

Eigenschaften

∀ Alkohol
∫ Laktose
ψ Rindfleisch
∇ Vegetarisch
æ Knoblauch
& Muskelfleisch
ϖ Schweinefleisch

Die Allergen- und Zutatenlisten liegen im ESSZIMMER aus.

Unsere Küche ist DE-ÖKO-007 zertifiziert.

www.esszimmer-bio.de