

SPEISEPLAN

	Essen 1		Essen 2 		Salatbar			
Montag	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 	5,40 €	Tomatensuppe aus frischen Bio Tomaten, eigene Ernte mit Basilikum Dip, hausgebackenes Brot	5,40 €				
Dienstag	Nudeln „Puttanesca“ mit Oliven, Kapern und Chili	5,40 €	Verschiedene Bio Gemüse aus eigener Ernte mit Rahmsauce und Salzkartoffeln	5,40 €				
Mittwoch	Kesselgulasch mit Rindfleisch 	6,40 €	Gemüse Lasagne, Bio aus eigener Ernte mit Tomatensauce	5,40 €				
Donnerstag	Geflügelbratwurst mit buntem Bio Gemüse aus eigener Ernte, Zwiebelsauce und Stampfkartoffeln 	6,40 €	Italienische Reispfanne mit Frühlingslauch, Tomaten, Bio aus eigener Ernte, Mozzarella und Basilikum	5,40 €		<table border="1"> <tr> <td>kleiner Teller 3,00 €</td> <td>großer Teller 5,00 €</td> </tr> </table>	kleiner Teller 3,00 €	großer Teller 5,00 €
kleiner Teller 3,00 €	großer Teller 5,00 €							
Freitag	Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat 	6,40 €	Grünes Gemüse-Thai -Curry Bio aus eigener Ernte mit Kurkuma Reis	5,40 €	Jedes Gericht inkl. kleines Schälchen Salat (wird an der Speisenausgabe gereicht)			

8 Woche: 12.08. – 16.08.2024

1 enthält glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste etc.), 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3 Ei und Eierzeugnisse, 4 Fisch und Fischerzeugnisse, 5 Erdnüsse und Erdnusslerzeugnisse, 6 Soja und Sojaerzeugnisse, 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), 8 Schalenfrüchte (z.B. Mandel, Haselnüsse, Walnuss etc.), 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10 Senf und Senferzeugnisse, 11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, 12 Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration über 10mg/kg oder 10mg/l), 13 Lupine und - erzeugnisse, 14 Mollusken Weichtiere, 15 Farbstoffe, 16 Konservierungsstoffe, 17 Antioxidationsmittel, 18 Geschmacksverstärker, 19 Geschwefelt, 20 Geschwärzt, 21 Gewachst, 22 Phosphat, 23 Süßungsmittel, 24 Phenylalaninquelle