



Speisekarte  
Vom 16.07. bis 20.07.2018

**Montag 16.07.**

Eieromelette, Rahmspinat, Kartoffelpüree, Dessert

**Dienstag 17.07.**

Geflügelgiros, Reis, Kräuterquark, Dessert

**Mittwoch 18.07.**

Gnocchi mit Gemüsestreifen, Tomatensauce, Dessert

**Donnerstag 19.07.**

Nudel-Gemüse-Auflauf, Dessert

**Freitag 20.07.**

„Kibbeling“, Seelachswürfel im Backteig, Remouladensauce, Kartoffeln, Dessert

**Täglich mit Salatbeilage oder Rohkost**

Alle unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Wir verwenden nur zugelassene Konservierungsstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,

4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt

6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel,

10 = mit Nitritpökelsalz

a = Glutenhaltiges Getreide(d.h. 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,

b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,

d = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,

f = Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Lactose),

h = Schalenfrüchte(d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Pecannuss)und daraus hergestellte Erzeugnisse,

i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfide,

m = Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere( Schnecken, Muscheln usw.)