

MITTAGSTISCH



Mehr
Generationen
Haus
Das Vereinigungshaus

SPEISEPLAN FEBRUAR 2018



Allergene und
Zusatzstoffe

Montag, den 05. Februar 2018

Türkischer Bohneneintopf mit Couscous
(Rindfleisch, grüne Bohnen)
Dessert

A,C,I,J,G,6,4

Mittwoch, den 07 Februar 2018

Schweinebraten mit Serviettenknödeln und
karamellisiertem Apfelblaukraut
Dessert

A,C,I,J,G,6,4

Montag, den 19. Februar 2018

Paprikarahmschnitzel mit Langkornreis
Dessert

A,C,I,J,G,6,4

Mittwoch, den 21. Februar 2018

Geschwollene mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
Dessert

A,C,I,J,G,6,4,7

Montag, den 26. Februar 2018

Bunte Hähnchenpfanne mit Spiralnudeln
Dessert

A,C,I,J,G,6,4

Mittwoch, den 28. Februar 2018

Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und Sauce
Remoulade
Dessert

A,C,D,I,J,G,6,4

Zu jedem Essen servieren wir zusätzlich ein kleines Salatbuffet gegen einen Aufpreis. Wir bieten Ihnen jeden Tag wahlweise eine vegetarische Alternative an. Die Bezeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen an unserer Essensausgabe. Vielen Dank!

Verantwortliche: Annemarie Schaeffer, Treffpunkt Zech e.V. Tel. (08382) 750960.

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit