

MITTAGSTISCH



Mehr
Generationen
Haus
Wittener Zuckfabrik

SPEISEPLAN JANUAR 2018



Allergene und
Zusatzstoffe

Montag, den 08. Januar 2018

Hähnchenbrustfilet auf fruchtiger Curryrahmsauce
dazu Mandelreis
Dessert

A,G,I,J,6,4

Mittwoch, den 10. Januar 2018

Wirsingrouladen in Bratensauce mit
Petersilienkartoffeln
Dessert

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

Montag, den 15. Januar 2018

Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
mit Knöpfle
Dessert

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

Mittwoch, den 17. Januar 2018

„Persische Küche“: Kabab mit Reis
(Rinderhackfleisch, Tomatensauce, Safran) und
perischer Salat
Dessert

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

Montag, den 22. Januar 2018

Hähnchenschenkel mit Bulgur
Dessert

A,G,I,J,6,4

Mittwoch, den 25. Januar 2018

Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem
Kartoffelsalat
Dessert

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

Montag, den 29. Januar 2018

Chinapfanne (Hähnchenfleisch, WOK-Gemüse,
Asia-Nudeln)
Dessert

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

Montag, den 31. Januar 2018

Pichelsteiner Eintopf (Rindfleisch, Wirsing,
Kartoffeln, Karotten)
Dessert

A,G,I,J,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