

MITTAGSTISCH



Mehr
Generationen
Haus

SPEISEPLAN JULI 2018



Allergene und
Zusatzstoffe

Montag, den 02. Juli 2018

Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasauce mit Penne

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

Dessert

Vegetarisch: Penne mit Tomaten-Paprikasauce

Mittwoch, den 04. Juli 2018

Indische Küche (Hähnchenschenkel, Tomaten, Ingwer) mit Reis

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

Currysauce

Dessert

Vegetarisch: Gemüsereis mit Currysauce

Montag, den 09. Juli 2018

Türkischer Bohneneintopf mit Bulgur

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

(Rindfleisch mit grünen Bohnen)

Dessert

Vegetarisch: Bohneneintopf mit Bulgur

Mittwoch, den 11. Juli 2018

Pan. Seelachsfilet mit Remouladensauce und hausgemachten

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

Kartoffelsalat

Dessert

Vegetarisch: Gemüsestäbchen mit Kartoffelsalat

Montag, den 16. Juli 2018

Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade dazu Reis und eine fruchtige

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

Currysauce

Dessert

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

Vegetarisch: Gemüsereis mit fruchtiger Currysauce

Mittwoch, den 18. Juli 2018

Schweinebraten mit Semmelknödel und Saisongemüse

Dessert

Vegetarisch: Pilzragout mit Semmelknödel

Montag, den 23. Juli 2018

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

Champignonrahmgeschnetzeltes vom Schwein dazu Knöpfle

Dessert

Vegetarisch: Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Mittwoch, den 25. Juli 2018

Kinderfest - Kein Mittagstisch!!

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