Unser Menüplan

vom 25.03.2024 bis 29.03.2024

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920

WURST & FLEISCH
BOHNERT
DIE GENUSSWERKSTATT

Montag

Menü 1: **pikanter Wurstgulasch mit Kartoffel-Wedges** (2,3,4,6,)

Menü 2: **Tortellini „Formaggi“ mit Tomatenrahmsoße und einen gemischten Salat** (G,E,M,SF,SU)

Dienstag

Menü 1: **gemischter Rollbraten mit Rotkraut und Spätzle** (SO,S,M)

Menü 2: **Spaghetti mit einer Linsen-Bolognese, dazu einen gemischten Salat** (E,G,M,S,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: **gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Rote Beete Salat** (M,G,S)

Menü 2: **Kartoffel-Kichererbsen-Curry mit einem gemischten Salat** (SO,M,E,SF,SU)

Donnerstag

Menü 1: **gegrillte Spanferkelkeule mit Rosmarin-Kartoffeln und Grillgemüse** (G,M,S)

Menü 2: **Milchreis mit Kirschen** (M)

Freitag

Karfreitag

Wir bereiten unsere Speisen mit Lebensmittel zu, die Allergien verursachen können. Sollten Sie unter einer Unverträglichkeit leiden, setzten Sie sich bitte mit der Küche in Verbindung.
o.d.Z. (ohne zu deklarierende Zusatzstoffe)

Allergene: E Eier/Eierzeugnisse; **SE** Sesamsamen/Erzeugnisse; E**R** Erdnüsse/Erzeugnisse; **F F**isch/Fischerzeugnisse; **K** Krebstiere/Erzeugnisse; **M** Milch/Milcherzeugnisse; **S** Sellerie; **SU** Sulphite/Schwefeldioxid; **G** GlutenhaltigesGetreide/Weizen; **GE** GlutenhaltigesGetreide/Gersten **DG** Glutenhaltiges Getreide/Dinkel,Hafer **SA** Schalenfüchte; **WA** Walnuss; **CA** Cashewnüsse **S**F Senf; **SO** Sojabohne/Erzeugnisse; **W** Weichtiere/Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker**, 2** Nitritpöckelsalz**, 3** Konservierungsstoff**, 4** Phospat**, 5** Farbstoff**, 6** Antioxidationsmittel**, 7** Saccharin