

SPEISEPLAN



SPEISEPLAN DEZEMBER 2017



Allergene und Zusatzstoffe

Montag, den 04. Dezember 2017

Senegalesische Küche: „There“ (Rindfleisch, Süßkartoffeln, Tomaten, Zwiebeln,) mit Couscous
Dessert

A,G,I,J,6,4

Mittwoch, den 06. Dezember 2017

Pan. Seelachsfilet mit Hausgemachten Kartoffeln und Sauce Remoulade
Dessert

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

Montag, den 11. Dezember 2017

Spaghetti „Bolognese“ oder Gorgonzola Sauce
Dessert

A,C,I,J,G,6,2

Mittwoch, den 13. Dezember 2017

Schweinekotelett in Bratensauce, Petersilienkartoffeln, Bayrisch Kraut
Dessert

A,G,I,J,6,4

Montag, den 18. Dezember 2017

Linseneintopf mit Knöpfle und Wienerle
Dessert

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

Mittwoch, den 20. Dezember 2017

Rindergulaschen mit karamellisiertem Apfelblaukraut und Semmelknödel
Dessert

A,C,G,I,J,6,4,2

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 allen Gästen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins Jahr 2018!



Ab Montag, den 08. Januar 2018 sind wir wieder für Sie da und freuen uns auf Ihren Besuch!