







Veranstaltungszentrum ver.di Höfe

Speiseplan 07.10. - 11.10.2019

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Pasta all'Arrabbiata mit Parmesan und Rucola  G,C,A1	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln A1,C,I,J	Kleine Portion Milchreis G
Dienstag	Falafel mit Hummus, Fladenbrot und buntem Blattsalat  J,G	Thüringer Rostbrätel mit grünen Bohnen und krossen Bratkartoffeln J,K,A1,A3	Sanddornjoghurt mit gepufftem Amaranth G
Mittwoch	Ratatouille-Bratling mit Hagebuttendip und Rohkostsalat  C,G,A1,A2,A4,A5,J	Pochiertes Steinbeißerfilet auf Kürbisragout und Wildreis D,G	Mandelpudding G,C,H1
Donnerstag	Frische Pasta mit Rahmspinat Schmelztomaten und Parmesan  C,G,A1	Orientalisches Lammragout mit Kichererbsen, dazu Rosenkohl und Gewürz-Couscous A1	Quittenkompott mit süßer Haube G
Freitag	Weißkohl-Eintopf mit herbstlichem Gemüse und auf Wunsch gerne auch mit Cabanossi  2,3,4  vegetarisch	Minutensteak von der Pute mit Pilzragout und Blechrösti G,C  vegan	rote Grütze mit Vanillesauce G,C

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Phosphat / Stabilisatoren 5 Geschmacksverstärker 6 Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 gewachst 11 koffeinhaltig 12 cheninhalig 13 kann Spuren von Alkohol enthalten
 A Glutenhaltig: A1 Weizen, A2 Gerste, A3 Roggen, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte: H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashewnuss, H5 Pekannuss, H6 Paranuss, H7 Pistazie, H8 Macadamianuss, H9 Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupinen, N Weichtiere

Aufgrund unserer Frische-Küche kann eine Kreuzkontaminierung immer möglich sein.
 Trotz sorgfältiger Planung kann es vorkommen, dass ein Gericht bereits vorzeitig vergriffen ist.
 Wir bitten um Ihr Verständnis! Aktuelle Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.