

Veranstaltungszentrum ver.di Höfe

Speiseplan 19.10. - 23.10.2020

	Menü 1 (vegetarisch)	Menü 2	Dessert
Montag	Tagliatelle mit grünem Gemüse und leichter Limettensauce A1,C,G1,G2,G5 ✓	Kräftige Gulaschsuppe mit Steinofenbaguette und Sauerrahm A1,G3 R	Birnenquark mit Krokant und Minze G4,H1
Dienstag	Pilz-Antipasti mit Pastinakenstampf und Kräuteröl,dazu hausgemachtes Focaccia G1,A1 ✓	Mexikanische Burritos mit knusprigen Nachos, Avocadodip und Salat A1,G3,G6 R	Panna Cotta mit Orangenragout G5,G1
Mittwoch	Kürbis-Gnocchi mit jungem Spinat, Kernen und Béchamelsauce A1,C,G1,G5 ✓	Spanische "Paella" mit Hühnchen, Meeresfrüchten und Safranreis D,B,N	Schokopudding G1,G5
Donnerstag	Kartoffel-Wirsingstrudel mit Rote-Bete- Walnussalat und Orangensauce A1,H3,J ✓	Geschmorte Rinderroulade mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln 2,J,I,G1 R	Ananaskompott mit gehackten Pistazien H7 ✓
Freitag	Gefüllte Paprika mit Feta auf Kräutercouscous und Joghurt G6,A1,G3 ✓ ✓ vegetarisch	Weißkohl-Eintopf mit herbstlichem Gemüse und gebratener Cabanossi 2,3,4 S ✓ vegan	"Cheese Cake" im Glas A1,C,G4

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 R - Rind, S - Schwein

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.