









Veranstaltungszentrum ver.di Höfe

## Speiseplan 06.12. - 10.12.2021

	Menü 1 (vegetarisch)	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b>	Indische Gemüseküchlein auf Curry-Blumenkohl und gerösteten Cashews  A1,I,J 	Kräuterbraten vom Schwein mit gebratenen Bohnen und Petersilienkartoffeln  G2,I,J   <b>S</b>	Stracciatella Pudding  C,G1,G5
<b>Dienstag</b>	Rote Bete Taler mit Süßkartoffelstampf und Kräuterpesto  A4,C,G1,G2,I,J 	Deftiger Erbseneintopf mit Würstchen und Roggenbrötchen  234,A1,A2,A3,I,J   <b>S</b>	Winterlicher Obstsalat mit gehackten Walnüssen  H3 
<b>Mittwoch</b>	Ratatouille-Strudel mit Tomatensauce  A1,I,J 	Geschmorter Tafelspitz mit Ofengemüse, Mandelreis und Jus  H1,I,J   <b>R</b>	Birnenschaum mit Bahlsenkeks  G1,G5,H1,11
<b>Donnerstag</b>	Linzen-Dal mit Kichererbsen und Spinat-Zwiebel- Bällchen  A5,I,J 	Hamburger Panfisch mit Bratkartoffeln, Kopfsalat und Remouladensauce  A1,A2,A3,G3,G4,C,I,J,D	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  A1,C,G1
<b>Freitag</b>	Kürbisravioli mit Lauchsauce, geschmolzenen Tomaten und Parmesan  A1,C,G1,G2,G5,G6,I,J 	Entenkeule mit Zimtrotkohl, Semmelknödel und Rosmarinsauce  A1,A2,A3,A5,C,G1,G2,I,J   <b>G</b>	Schmalzkuchen  A1,G1,G2,C

 vegetarisch  vegan

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 cheninhaltig 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, **L** - Lamm, **G** - Geflügel

*Aufgrund unserer Frische-Küche kann eine Kreuzkontamination 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.