

...bei uns wohlfühlen....

Café im Hildegard von Bingen Haus Te.: 02855-9691430



Name, Vorname		Anschrift				
Verbindliche /	Anme	eldung zum Mittagessen in der Zeit	15.0	0419.04.2024		
Ich habe mich für folgende Menüs entschieden				(bitte ankreuzen)		
	Men	ü 1	Menü 2 (für Diabetiker geeignet)			
Montag		Leberkäs (1,3,5,8) mit Kartoffelstampf (g) und Sauerkraut (12) Frischobst 7,80 €		Gnocchi (c,g) -Gemüsepfanne Frischobst 7,50 €		
Dienstag		Hack- Spinat- Lasagne (a-weizen, c,g) dazu bunter Salat mit Dressing (g) Schokoladenpudding (g) 7,80 €		Apfel Pfannekuchen (a-weizen,c, g) dazu Vanillesauce (c.g) Schokoladenpudding 7,50 €		
Mittwoch		Hähnchenkeule dazu Reis mit Ratattouille- Gemüse- Sauce Mandarinenquark (g) 7,50 €		Tortellini (a-weizen,c,g) in Käsesoße (g) dazu bunter Salat mit Dressing (g) Mandarinenquark (g) 7,80 €		
Donnerstag		Schaschlik- Topf (1) mit Kartoffelkroketten (c,g) dazu Gurkensalat (g) Heidelbeerjoghurt g) 7,80 €	Quarkkeulchen(c,g) mit heißen Kirschen Heidelbeerjoghurt (g) 6,90 €			
Freitag		Seelachsfilet (a-weizen) mit Rahmspinat (g) und Salzkartoffeln Götterspeise 7,80 €		Kartoffel-Gemüseauflauf (g) Götterspeise 7,50 €		

In unserem Betrieb verwenden wir folgende gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Milcheiweiß, 12 mit einer Zuckerart/Süßungsmittel

Enthält folgende allergenen Stoffe:

- a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Laktose,
- h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupinen, n) Weichtiere

Haben Sie für die nächsten Speisepläne einen Menüwunsch? Änderungen vorbehalten!