

Speiseplan Landesfortbildungsstätte

Tambach-Dietharz

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Vorspeise	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Mo. 11.05.	Erbseneintopf mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot a1, F, I, 9	Hähnchenbrustfilet in milder Curryrahmsoße, Früchten und Risotto, a1, F, G, I, 10	Vorsuppe 6 Kartoffelpuffer mit einer großen Portion Apfelkompott, a1
Di. 12.05.	Seelachs paniert mit Kartoffelsalat (kalt) a1, G, C, I, F	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße, dazu Pariser Karotten u Kartoffeln a1, F, I, 10	Vegetarische Bolognese dazu Spaghetti G, F, I
Mi. 13.05.	Hähnchenpfanne ungarisch mit Letscho und Tomatenwürfel, dazu Nudeln a1, F, I	Schweineroulade mit Soße, dazu Rotkohl Gemüse und 2 Thür. Klößen a1, F, I	Champignonpfanne Frische Champignons in Sahnesoße, dazu bunte Nudeln a1, G, F, I, J
Do. 14.05.		Feiertag	
Fr. 15.05.	Gehacktesoße mit Champignons, dazu Spaghetti a1, G, F, J	Gedünsteter Seelachs in Dillsoße, dazu Salzkartoffeln a1, G, F, I, J, 5, 10	Vorsuppe Süße Schupfnudeln mit warmen Pflaumenkompott, dazu Puderzucker und Zimt a1, G
Nachsch	Dessert Buffet	Dessert Buffet	Dessert Buffet

1= mit Farbstoff
2= mit Konservierungsstoff
3= mit Geschmacksverstärker
4= mit Phosphat
5= mit Süßungsmittel
6= mit Antioxidationsmittel
7= gewachst
8= kann Gräten enthalten
9= mit Nitritpökelsalz

10= gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarkernmehl

Menü Express Gotha GmbH & Co KG
Schlegelstrasse 25 b 99867 Gotha

Guten Appetit
Änderungen
vorbehalten

Allergene:

A= Gluten
a1=Weizen,a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse

F =Soja
G =Lactose
h1=Mandeln
h2=Haselnüsse
h3=Wallnüsse
h4=Kaschunüsse
h5=Pecanüsse

h6=Paranüsse
h7=Pistazien
h8=Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid

M=Lupinien
N= Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten