

Speisenplan vom 7.01. bis 11.01.2019

CRC-Betriebsrestaurant "FeoLyno"

	Montag 07. Jan	Dienstag 08. Jan	Mittwoch 09. Jan	Donnerstag 10. Jan	Freitag 11. Jan
Menü 1	Schnitzel mit Paprika-Sambalsauce, kleinem Salat vom Buffet im Glas & Pommesfrites a c g e 5,40 € (Gäste: 5,90 €)	Coq au vin von der Hähnchenbrust mit rustikalem Gemüse & Pesto Nudeln a c g 5,40 € (Gäste: 5,90 €)	Gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonsrahmsauce, buntem Möhrengemüse & geschwenkten Spätzle a c g 6,40 € (Gäste: 6,90 €)	Grünkohl mit Hafergrütze gekocht, Kasslernackern, geräucherter Bregenwurst & Butterkartoffeln 2 7 a g 5,40 € (Gäste: 5,90 €)	Kabeljaufilet im Kartoffelmantel auf Sellerie-Karottengemüse & Kartoffel-Schnittlauchstampf a c g d i 5,40 € (Gäste: 5,90 €)
Menü 2	Spaghettini mit winterlich, buntem Gemüserelish, würzigen Keimlingen & Falafel Bällchen a c g i 4,40 € (Gäste: 4,90 €)	Spinatknödel auf Pilzen á la Creme, mit jungem Lauch & kleinem Salat vom Buffet im Glas a c g e 4,40 € (Gäste: 4,90 €)	Tortegloni mit Frischkäserahmsauce, gebratenem Gemüse & gehobeltem Grana Pardano a c g 4,40 € (Gäste: 4,90 €)	Gemüselasagne aus dem Ofen mit Schmortomaten & frischer Rauke a c g 4,40 € (Gäste: 4,90 €)	Dampfnudel mit Kirschgrütze & geschmolzener Mohnbutter a c g 4,40 € (Gäste: 4,90 €)
Suppe	Suppe der Woche: Creme von Curry & Kokosmilch g 1,60 € (Gäste: 1,75 €)	Suppe der Woche: Creme von Curry & Kokosmilch g 1,60 € (Gäste: 1,75 €)	Suppe der Woche: Creme von Curry & Kokosmilch g 1,60 € (Gäste: 1,75 €)	Suppe der Woche: Creme von Curry & Kokosmilch g 1,60 € (Gäste: 1,75 €)	Suppe der Woche: Creme von Curry & Kokosmilch g 1,60 € (Gäste: 1,75 €)
Dessert	Nutella Pudding mit Krokant g e 1,10 € (Gäste: 1,20 €)	Himbeergötterspeise mit Aprikosensauce g 1,10 € (Gäste: 1,20 €)	Pana Cotta mit Erdbeersauce g 1,10 € (Gäste: 1,20 €)	Frisch geschnittene Ananas g 1,10 € (Gäste: 1,20 €)	Rote Grütze mit Vanillesauce g 1,10 € (Gäste: 1,20 €)

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel
Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohne, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid, m = Lupinen, n = Weichtiere

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen der Hersteller und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Vermischungen kommt. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht gänzlich ausschließen, dass angebotene Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind.

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

Unsere Ernährungsphilosophie:


Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet. Es ist unser Ziel, dass die Speisen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch der Ernährungswert stimmt.

Daher setzen wir auf frische und auch regionale Produkte. Wir verzichten weitestgehend auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen. Wenn wir kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe einsetzen werden diese gekennzeichnet. Eine Auflistung möglicher Zusatzstoffe finden Sie in einem separaten Aushang.

Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ebenfalls ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

Bitte beachten Sie auch unser Zwischenverpflegungs-Angebot und die Auswahl unserer Frischetheke!

 = vegetarisch!

