






Speisenplan vom 14.01. bis 18.01.2019

CRC-Betriebsrestaurant "FeoLyno"

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	14. Jan	15. Jan	16. Jan	17. Jan	18. Jan
Menü 1	Gebratenes Schnitzel mit Austernpilzen in Rahm, dazu Karotten-Steckrübengemüse & Curly Fries	Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, kleinem Salat vom Buffet & Butterspätzle	Asiatische Reispfanne mit bunten Gemüsen, Lauch, Brokkoli, Sesam & gebratenen Hähnchenbruststreifen	Gyrosteller mit würzigem Kräuterquark, roten Zwiebeln, Krautsalat & Pommes frites	Gebackene Kibbelinge im Bierteig mit Remouladensauce, geschwenkten Bohnen & Kartoffelpüree
	a c g	a c g e	a g k	g	a c g d
	5,40 € (Gäste: 5,90 €)	5,40 € (Gäste: 5,90 €)	5,40 € (Gäste: 5,90 €)	5,40 € (Gäste: 5,90 €)	5,40 € (Gäste: 5,90 €)
Menü 2	Süßkartoffelpüree mit Kräuterpesto-Rührei & Rucola	Penne Nudeln mit Schafskäse, Tomaten-Paprikasalsa & sautiertem jungen Pak Choi	Käsespätzle mit Bergkäse, gebratenen Zwiebeln, jungem Lauch & Kräuterrahmsauce	Bandnudeln mit Walnüssen, Kürbiskernen, Basilikum & gegrilltes Antipastigemüse	Sauerkraut-Möhrenrösti mit Schnittlauchdip, gebratenen Champignons & Wildkräutersalat
					
	4,40 € (Gäste: 4,90 €)	4,40 € (Gäste: 4,90 €)	4,40 € (Gäste: 4,90 €)	4,40 € (Gäste: 4,90 €)	4,40 € (Gäste: 4,90 €)
Suppe	Suppe der Woche: Kartoffelrahmsuppe mit geröstetem Ofenbrot	Suppe der Woche: Kartoffelrahmsuppe mit geröstetem Ofenbrot	Suppe der Woche: Kartoffelrahmsuppe mit geröstetem Ofenbrot	Suppe der Woche: Kartoffelrahmsuppe mit geröstetem Ofenbrot	Suppe der Woche: Kartoffelrahmsuppe mit geröstetem Ofenbrot
					
	1,60 € (Gäste: 1,75 €)	1,60 € (Gäste: 1,75 €)	1,60 € (Gäste: 1,75 €)	1,60 € (Gäste: 1,75 €)	1,60 € (Gäste: 1,75 €)
Dessert	Beerenquark mit Physalis	Bayrisch Creme mit Erdbeersauce	Vanillepudding mit Schokoladensauce	Tiramisu mit Löffelbiskuit	Grünes Aprikosengelee mit Zitronen-Rahm & Schokoornament
					
	1,10 € (Gäste: 1,20 €)	1,10 € (Gäste: 1,20 €)	1,10 € (Gäste: 1,20 €)	1,10 € (Gäste: 1,20 €)	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!

