

Bestellungen unter: 03723/652320
oder: m.clauss@gafug.de

Speiseangebote

(Änderungen vorbehalten!)

Wochentag	Essen 1	Essen 2
	Mitarbeiter 5,00 € / Gäste 5,50 €	Mitarbeiter 5,00 € / Gäste 5,50 €
Montag 25.11.2024	Seelachsfilet in Crispypanade, Rahmgemüse, Langkornreis a,g,h,k,t,u	Spaghetti, Soße nach Bologneser Art, Reibekäse a,g,k,t,u
Dienstag 26.11.2024	Hähnchennuggets, milde Curry- Sahnesoße, Kartoffelpüree 3,a,k,t,u	Schupfnudeln, mediterranes Pfannengemüse, Paprikasoße a,g,k,t,u
Mittwoch 27.11.2024	Gräupcheneintopf mit Kasselerwürfeln, eine Scheibe Mischbrot, Pudding 2,6,a,k,t,u	Hackbraten, Sauerkraut, Salzkartoffeln 2,6,a,g,k,t,u
Donnerstag 28.11.2024	Putengulasch, Hörnchennudeln, Salatbeilage a,g,k,t,u	Champignon-Bohnenpfanne, kleine Kartoffelklöße, Salatbeilage t,u
Freitag 29.11.2024	Ofenkartoffel, Kräuterquark k	Gepökelte Rinderzunge, Schwarzwurzelgemüse, Salzkartoffeln 2,3,k,t,u

Bestellungen unter: 03723/652320
oder: m.clauss@gafug.de

Speiseangebote

(Änderungen vorbehalten!)

<u>Zusatzstoffe:</u>		Allergene			
1	Farbstoff	a	Weizen	h	Fisch
2	Konservierungsmittel	b	Roggen	i	Erdnüsse
3	Antioxidationsmittel	c	Dinkel	j	Sojabohnen
4	Geschmacksverstärker	d	Gerste	k	Milch
5	Geschwefelt	e	Hafer	t	Sellerie
6	Phosphat	f	Krebstiere	u	Senf
9	Süßungsmittel	g	Eier	v	Sesamsamen
14	Natriumnitrit	l	Soja	w	Lupine
15	Stabilisatoren			y	Sulfite

Wichtiger Hinweis zu Allergien/Allergenen:

Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Bezeichnung des Gerichts angegeben und gelten für das gesamte Gericht! Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können somit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer oder Ihr Kind unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Telefon 03723-652320.