


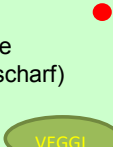



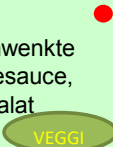

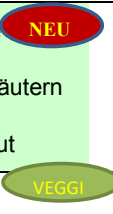


Speiseplan

8. Nov. 21 bis 12. Nov. 21 II

	Suppe	Menü 1 nach DGE Standards	Menu 2 Alternative wenn angefordert!	Dessert
Montag		Rahmedaillon vom Geflügel mit Reis 	Gebratener Reis mit asiatischem Gemüseragout 	Frischobst
8. Nov. 21		2,13,52,58,63	1,51,511,57	
Dienstag		Hackfleischpflanzerl vom Geflügel mit mexikanischer Barbecuesoße und Kartoffel-Gurkensalat 	Chili sin Carne (fleischlos / nicht scharf) mit Reis, 	Karamel-pudding
9. Nov. 21		1,2,4,5,6,13,16,20,51,511,52,54,60,61,63	2,13,51,511,63	52,58, siehe
Mittwoch		Gericht nur online buchbar! Fleischtopf " Irish Stew!" mit Kalbs und Lammwürfeln, Kartoffelbeilage	Quarkkeulchen auf Sauce mit Vanillegeschmack oder Apfelmus 	 Gemüsesticks
10. Nov. 21		5,51,511,514,516,60,64	6,51,511,52,54,58	
Donners- tag		Geflügelschnitzel mit Hartkäse paniert, gebacken, dazu Nudeln und Tomatensauce und Beilagensalat 	In Olivenöl angeschwenkte Nudeln mit Gemüsesauce, dazu Beilagensalat 	Frischobst
11. Nov. 21		51,511,54,58,60	51,52,58,60,511	
Freitag		Backfischecken mit Joghurt-Zitronendip und Kartoffeln 	Kartoffelrolle mit Frischkäse und Kräutern gefüllt, Tomatenragout 	Milchreis sortiert
12. Nov. 21		1,5,11,12,52,511,55,58,61	51,511,58	siehe Produktaufdruck

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel;(5)mit Süßungsmitteln;(6) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln;(9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln;(11) kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt;(14) gewachst; (16) mit Phosphat (20) mit Eiklar;

Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (512) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und erzeugnisse; (55) Fisch und erzeugnisse; (57) Sojaerzeugnisse (58) Milch und erzeugnisse; (60) Sellerie und erzeugnisse; (61) Senf und erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Unsere Saucenbindung erfolgt ausschließlich durch Maisstärke

Das Johanniterteam wünscht allen Guten Appetit

Unsere Speisen werden unter Verwendung von Jodsalz hergestellt!

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!!

