










# Menüplan

Woche 16 vom 15.04.2019 bis 19.04.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
					
<b>TRADITIONAL</b>	Mexikanisches Schweinegeschnetzeltes mit gemischtem Reis 606,8 kcal 5,50 €	Gelbes Kokos-Hähnchen mit Paprika & Kartoffeln, dazu Basmati Reis 680,8 kcal 5,50 €	Hausgemachtes Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, Leipziger Allerlei und Pommes frites 1061,7 kcal 5,50 €	Süß-saures Linsengemüse mit frischer Bratwurst 651,5 kcal 5,50 €	
Zusatzstoffe/Allergene	101, g	a, g, 16, aa	101, a, c, g, i, 13, aa	3, 5, 101, i, l	
<b>CHEF`S CHOICE</b>	Gnocchi mit Blattspinat, Kirschtomaten, Mandel & Curry 713,7 kcal 6,00 €	Matjesfilet Hausfrauen Art mit Petersilienkartoffeln und Bohnen 819,3 kcal 5,50 €	"Spaghetti al Limone" mit Erbsen, Rahm und Grana Padano 751,5 kcal 4,50 €	Gebratene Hähnchenbrust auf Honig-Senfsoße, Broccoli und Butterreis 608,2 kcal 5,50 €	<i>Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest.</i>
Zusatzstoffe/Allergene	a, c, h, aa, ha	1, 2, 3, 9, 101, c, d, g, j	2, a, c, g, aa	3, 5, a, g, j, l, aa	
<b>WORLDWIDE</b>	Gemüse und Sättigungsbeilagen nach wahl. VEGETARISCH	Gemüse und Sättigungsbeilagen nach wahl. VEGETARISCH	Gemüse und Sättigungsbeilagen nach wahl. VEGETARISCH	Gemüse und Sättigungsbeilagen nach wahl. VEGETARISCH	
Zusatzstoffe/Allergene					
<b>GARDEN SIDES DESSERT</b>		Frisches und abwechslungsreiches Salatbuffet: 100 g = <b>1,05 €</b> Beilagen zur Auswahl, täglich wechselnd, Preis laut Aushang Süße Dessert-Genüsse: Quarkeria im Glas klein <b>0,80 €</b>   Quarkeria im Glas groß <b>1,50 €</b>			

Die Nährwerte, Zusatzstoffe und allergieauslösenden Lebensmittel sowie die Legenden können Sie in Form einer Informationsmappe jederzeit an der Ausgabe einsehen.

Änderungen vorbehalten!

externe Gäste zahlen einen Aufschlag von 1,50 € pro Gericht.  
Ihr SV Team wünscht einen guten Appetit.

