

Speiseplan Landesfortbildungsstätte

Tambach-Dietharz

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Vorspeise	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Mo. 05.07.			
Di. 06.07.	Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße und Risotto a1, F, I	2 Rostbratwürstchen auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln a1, F, I	Brokkoli Auflauf mit Salzkartoffeln a1, C, G
Mi. 07.07.	Gepökelter Schweinekamm 9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln a1, G, I, J	Putenschnitzel paniert mit RahmsöÙe, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1, G, F	Käsespätzle mit RahmsöÙe, überbacken mit Käse und Röstzwiebeln a1, G, C
Do. 08.07.	Jagdwurstwürfel in TomatensoÙe dazu Butternudeln a1, G, I, J	Hähnchenkeule mit GeflügelsoÙe, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I	Tomaten-Zucchini-Gemüse in Kräuter-TomatensoÙe mit Käse überbacken, dazu Reis a1, G
Fr. 09.07.	Schweinerollbraten mit SoÙe, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J	gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1, F, I	Seehechtfilet 8 paniert mit ZitronenbuttersöÙe, dazu Salzkartoffeln a1, G, F
Nachtisch	Dessert Buffet	Dessert Buffet	Dessert Buffet

1= mit Farbstoff
2= mit Konservierungsstoff
3= mit Geschmacksverstärker
4= mit Phosphat
5= mit Stützungsmittel
6= mit Antioxidationsmittel
7= gewachst
8= kann Gräten enthalten
9= mit Nitritpökelsalz

10= gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarkernmehl

Menü Express Gotha GmbH & Co KG
Schlegelstrasse 25 b 99867 Gotha

Guten Appetit
Änderungen
vorbehalten

Allergene:

A= Gluten
a1= Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse

F = Soja
G =Lactose
h1=Mandeln
h2=Haselnüsse
h3=Wallnüsse
h4=Kaschunüsse
h5=Pecantüsse

h6=Paranüsse
h7=Pistazien
h8=Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid

M=Lupinen
N= Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten