

Kalenderwoche 06

03.02. –07.02.2025



Kontaktdaten:

Hans Dollinger

Tel.: 07957 – 216

Fax.: 07957 – 1533

info@landgasthof-hotel-hirsch.de

Wochenspeiseplan



Montag, 03.02.25	Dienstag, 04.02.25	Mittwoch 05.02.25	Donnerstag, 06.02.25	Freitag, 07.02.25
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
-----	-----	-----	Rinderbrühe mit Maultäschle ④ Gl(1,2) Ei, Se	-----
Hauptgang	Hauptgang	Hauptgang	Hauptgang	Hauptgang
Gedämpfte Kartoffeln mit Kräuter-Quark ④ Gl(1,2) ML, Se	Hähnchen-Nuggets mit Kartoffelkroketten ④ Gl(1,2) Ei, ML, Se	Käse-Soufflee mit Salat ④ Gl(1,2), ML, Ei, Se	Grießbrei mit lauwarmen Kirschkompott ④ Gl(1,2), ML	Kein Schulesen
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
-----	-----	-----	-----	-----
Nachtisch	Nachtisch	Nachtisch	Nachtisch	Nachtisch
Obstsalat ⑨	Zitronenkuchen ⑨ Gl(1,2), Ei, ML	Amerikaner ⑨ Gl(1,2), Ei, ML		-----



→ Ohne Schweinefleisch!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) Nitritpökelsalz, (4) Antioxidationsmittel, (5) Geschmacksverstärker, (6) geschwefelt, (7) geschwärzt, (8) gewachst, (9) Süßungsmittel, (10) Phosphat, (11) Lauge (E524)

Allergene: Gl – Glutenhaltiges Getreide (Weizen (1), Roggen(2), Gerste(3), Hafer(4), Dinkel(5), Kamut(6), Nu – Schalenfrüchte (Mandel(1), Haselnuss(2), Walnuss(3), Cashew(4), Pecanuss(5), Paranuss(6), Pistazie(7) Macadamia(8), Queenslandnuss(9), Milch, Eier, Er – Erdnüsse, So – Soja, Sn – Senf, Kr – Krebstiere (Krusten- und Schalentiere), Fi – Fisch, ML – Milch/Laktose, Se – Sellerie, Sf – Schwefeldioxid und Sulfite, Sa – Sesam, Lu – Lupine, We – Weichtiere