

Kalenderwoche 34

19.08. –23.08.2024



Kontaktdaten:

Hans Dollinger

Tel.: 07957 – 216

Fax.: 07957 – 1533

info@landgasthof-hotel-hirsch.de

Wochenspeiseplan



Montag, 19.08.24	Dienstag, 20.08.24	Mittwoch 21.08.24	Donnerstag, 22.08.24	Freitag, 23.08.24
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
	-----	-----	-----	Gemüsebrühe mit Grießklößchen ④ GI(1,2), Ei, ML, Se
Hauptgang	Hauptgang	Hauptgang	Hauptgang	Hauptgang
Kein Essen	Schmetterlings-Nudeln „Napoli“ (mit Tomatensauce) ④ GI(1,2) Ei, Se	Tortellini in Käse-Sahne-Sauce ⑨ GI(1,2) Ei, ML	Maultaschen mit Kartoffel-Gurken-Salat ④ GI(1,2), Ei, ML, Se	Apfelküchle mit Vanillesauce ④ GI(1,2), Ei, ML
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
-----	-----	-----	-----	-----
Nachtisch	Nachtisch	Nachtisch	Nachtisch	Nachtisch
-----	Frischer Obstsalat	Frucht-Kuchen-Schnitte ⑨ GI(1,2) ML, Ei	Kirschkompott ⑨ GI(1,2)	-----



→ 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: GI – 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