

Speiseplan




Marktplatz

vom 19.07.2022 – 25.07.2022

(Änderungen vorbehalten)

KW 29

SCHLEMMEN SHOPPEN FEIERN

Tag	Menü 1	Menü 2
Dienstag 19.07.2022	Köttbullar a, c, f, g, i, j mit Preiselbeersahnesauce a, g und Salzkartoffeln, Blattsalat Waldbeerenjoghurt g	Italienische Minestrone a, c Brötchen a Waldbeerenjoghurt g
Mittwoch 20.07.2022	Panierte Hähnchenschnitzel a mit Paprikarahmsauce a, g und Dreilindeln a, c, Blattsalat Gelbe Grütze	Hausgemachte Karottenküchle a, c, g mit Kräutersauerrahmdip l, c, g und Röstisticks 3, Blattsalat Gelbe Grütze
Donnerstag 21.07.2022	Schweinebraten „Toscana“ a, g, j mit italienischen Nudeln a und mediterranem Gemüse a Vanillecreme l, g	Bunte Nudelsuppe a, c, g, i Germknödel a, c, g (mit Kirschfüllung) mit Vanillesauce l, g
Freitag 22.07.2022	Gnocchi a, c, g, i mit Gorgonzolasauce a, g Blattsalat Johannisbeercreme l, g	Fischburger a, c, d, g, j, k mit Joghurt-Senfdip g und „Mariaberger“ Kartoffelsalat a, j Johannisbeercreme l, g
Samstag 23.07.2022	Cafe Marktplatz geschlossen	
Sonntag 24.07.2022	Cafe Marktplatz ab 13:30Uhr geöffnet	
Montag 25.07.2022	Goudanudeln a, c, g Blattsalat Milchreisdessert l, g	Gyros geschnetzeltes a, g mit Wedgeskartoffeln Blattsalat Milchreisdessert l, g

Zusatzstoffe

1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel,
4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt;
7=gewachst; 8=Phosphat; 9=Süßungsmittel; 10=Phenylalaninquelle;
11=koffeinhaltig; 12=mit Taurin
Fleischarten: Rind=R;
Schwein=S; Geflügel=G

Allergene

a =Gluten (Weizen); b=Krebstiere; c=Ei; d=Fisch;
e=Erdnüsse; f=Soja; g= Milch; h=Schalenfrüchte;
i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid/Sulfit;
m=Lupine; n=Weichtiere