

Speiseplan

FMI

für die Zeit vom 26. mit 30. Juni 2017

Tagessuppe €-.65

Montag, den 26.6.2017

- 1.R Chili con carne**, pikanter mexikanischer Eintopf mit Kidney-Bohnen und Rindfleisch, dazu Reis o. B.n.W. 3.95
2. **Crossover-Küche:** V „Spinat-Linsen“ (leicht scharf) mit Ingwer, Chili, Kreuzkümmel und Zitrone,**
dazu Basmatireis und Joghurt-Dip 4.90
3. Puten-Cordon bleu 1,6 mit Preiselbeeren 3 und Wedges 1,18 oder B.n.W. 6.30

Dienstag, den 27.6.2017

1. Schweineschnitzel „Hongkong“ mit süß-saurer Sauce und Reis oder B.n.W. 3.95
2. **Italienische Küche:** V „Farfalle Rustico“ mit Tomaten, Peperoni, frischen Champignons, Zwiebeln
und Erbsen, 2 dazu frisch geriebener Grana 4.30
3. Rib-Eye-Steak vom Grill, mit Virginia-Pfeffer gewürzt,
dazu Meerrettichbutter 2,5,6, Zucchini Gemüse und Wedges 1,18 oder B.n.W. 7.90

Mittwoch, den 28.6.2017

1. Zitronen-Kräuterhähnchen mit Reis oder B.n.W. 3.95
2. **Asiaküche:** V Chinesischer Gemüseris 12 mit Paprika, Zucchini, Möhren, Sellerie und Kurkuma,
dazu Chili-Dip 4.90
3. Tintenfischringe 1 gebacken mit Zitrone, Knoblauchmayonnaise** 1,2,3,9 und Wedges 1,18 oder B.n.W. 6.70

Donnerstag, den 29.6.2017

1. Münchner Schweinebraten mit Blaukraut 3 und Knödel 18 oder B.n.W. 3.95
2. V Spargelmaultaschen in Granabutter mit frischen Kräutern 4.60
3. **Indische Küche:** „Chicken Palak“, (mittelscharf) Hähnchenfleisch mit Rahm-Spinat und Basmatireis,
dazu fruchtiger Asia-Dip 6.90

Freitag, den 30.6.2017

1. V Gemüseintopf „Nizza“ mit grünen Bohnen, Zucchini, Paprika, Kartoffeln und Kräutern der Provence,
auf Wunsch mit Würstchen 4,5,6 2.95
2. Gebratenes Seelachsfilet 10 in Senf-Dillsauce oder Seelachsfilet gebacken mit Gurken-Remoulade 1,2,3,9
dazu Kartoffelpüree 2,3,18 oder B.n.W. 3.95
3. Schweinefilet vom Grill mit Schwammerlsauce und Teigwaren oder B.n.W. 6.90

Enthält laut neuer Lebensmittel-Informationsverordnung:

1 Konservierungsstoffe, 2 Süßstoffe, 3 Farbstoff/ Schwärzungsmittel, 4 Phosphat, 5 Nitritpökelsalz, 6 Geschmacksverstärker,
7 Gluten, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 11 Erdnüsse, 12 Sojabohnen, 13 Milch/ Laktose, 14 Schalenfrüchte, 15 Sellerie, 16 Senf,
17 Sesamsamen, 18 Schwefeldioxid/ Sulphite, 19 Lupinen, 20 Weichtiere

Wir möchten darauf hinweisen, daß Bestandteile von Laktose 13, glutenhaltigem Getreide 7, Senf 16, Sellerie 15, Eiern 9, Sesam 17 und Geschmacksverstärker 6 in allen unseren Gerichte enthalten sein können. Obwohl wir in unserer Küche auf jegliche Geschmacksverstärker wie z.B. Fondor verzichten, beinhalten leider viele Produkte Glutamat (z.B. Gewürzmischungen, Käse, Panaden, Sojasauce aber auch Tomaten)

B.n.W.=Beilage nach Wahl

* = auch als Dessert (kl.Port.) erhältlich ** = mit wenig Knoblauch *** = mit Knoblauch

V = Vegetarisch K = mit Kalbfleisch R = mit Rindfleisch S = mit Schweinefleisch

Betriebsrestaurant GmbH, Tel. 32991334

Wir wünschen guten Appetit!