Speiseplan cooKing by Landgasthaus Ochsen

15.-19.05.23

	Menü 1	**Menü 2**
Montag	Salat	
	Risotto mit buntem Gemüse	
Dienstag	Karottensalat	Karottensalat
	panierte Putenschnitzel e,g	Gemüseschnitzel g,wz
	mit Spätzle e,g,wz und Bratensoße	mit Spätzle e,g,wz und Bratensoße
Mittwoch	Spinatlasagne g,wz,m,e	
	Bananenmilchshake m	
Donnerstag	**Feiertag**	**Feiertag**
Freitag	Tagessuppe	
	Hörnchennudeln mit Möhrenrahm g,wz,ei	

ALLERGENE

Ei (e) Fisch (f) Erdnuss (er) Soja (so) Milch (m) Sellerie (sel) Senf (sen) Sesamsamen (ses) Schwefeldioxid und Sulfit (su) Lupinen (lu) Weichtiere (w) Krebstiere (k) Glutenhaltiges Getreide (g) Untergruppen: Weizen (wz) Roggen (ro) Gerste (ge) Hafer (haf) Dinkel (di) Kamut (kam) Schalenfrüchte (sch) Untergruppen: Mandel (man) Haselnüsse (has) Walnüsse (wal) Kaschunüsse (ka) Pecannüsse (pec) Pistazien (pi) Makadamia (mac)

ZUSATZSTOFFE können in allen Gerichten enthalten sein - 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 hergestellt unter Mitverwendung von gentechnisch verändertem

(Mais,Soja…) (gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, 29.01.1998)

Alle Angaben ohne Gewähr.

Für konkrete Fragen wenden sie sich bitte an das cooKING by Landgasthaus Ochsen Team 07476-7249