



Menüplan

KW 5 vom **30.01.2023** bis **03.02.2023**

Bestellungen bitte **bis 10 Uhr** über das Bestellformular auf www.s-platz.info oder telefonisch unter 06221 / 8740230

Wählen Sie Ihr **Mittagstisch-** oder **Salatmenü** oder genießen Sie einfach nur unsere **Tagessuppe**. Guten Appetit!

- **Tagessuppe** mit Brötchen
- **Salatmenü** mit Suppe und Brötchen
- **Mittagstisch 1:** Menü mit Suppe
- **Mittagstisch 2 vegetarisch:** Menü mit Suppe

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe 3,50 €	Zucchinirahmsuppe 7,9,12	Minestrone 9,12	Süßkartoffel-Mais-Suppe 7,9,12	Pilzrahmsuppe 7,9,12	Orientalische Linsensuppe 9,12
Salatmenü 6,50 €	Caesar Salat mit Parmesan & Croutons 1,4,7,9,10,12	Endiviensalat mit Kartoffeldressing 9,10,12	Bulgur-Gemüse-Bowl mit Pute 1,9,10,12	Linsen-Kohlrabi-Karotten Salat 10,12	Feldsalat mit gegrilltem Kürbis 1,9,10,12
Mittagstisch 1 7,50 €	Geschnetzeltetes vom Schwein mit Spätzle & Gemüse 1,3,7,9,12	Coq au vin mit Champignons & Bandnudeln 1,3,7,9,12	Rind süß sauer mit Asiagemüse und Reis 6,8,9,12,M	Putenschnitzel mit Kartoffelrösti & Gurkensalat 1,3,7,9,12	Fettucine mit Lachs in Wasabirahm 1,3,4,7,9,12
Mittagstisch 2 vegetarisch 6,50 €	Farfalle mit Oliven-Tomaten-Soße & Parmesan 1,7,9,12,J	Chana Masala mit Würzreis 6,8,9	Winterliches Ofengemüse mit Kartoffelspalten, Rote Beete-Dip 7,9	Ratatouille mit Reisnudeln 1,9,12	Dinkelpasta mit Wirsingrahm & Walnüssen 1,7,8,9,12

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe: A Farbstoff / B Geschmacksverstärker / C geschwefelt / D chininhaltig / E Konservierungsstoffen / G Süßungsmittel / H gewachst / I Antioxidationsmittel / J geschwärzt / K coffeinhaltig / L genetisch verändert / M Fruchtsaft/Fruchtnektar

Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide / 2 Krebs- und Schalentiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milch / 8 Schalenfrüchte, Nüsse / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid, Sulfite / 13 Lupinen / 14 Weichtiere (Muscheln)