



Menüplan

KW 4 vom **20.01.2025** bis **24.01.2025**

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 €	Provenzalische Gemüsesuppe 9,12	Erbesen Minz Suppe 7,9,12	Kürbis-Kokos-Suppe 6,8,9	Kartoffel-Pastinaken-Suppe 7,9,12	Brokkolicremesuppe 7,9,12
Salatmenü 6,50 €	Gem. Salat mit gerösteten Saaten 5,8,10,12	Russischer Salat mit Ei 3,7,9,10,12	Cous Cous-Möhren-Salat 1,9,12	Brokkoli-Apfel-Salat mit Walnüssen 8,9,10,12,M	Tomaten Brot Salat 1,9,12
Mittagstisch 1 7,50 €	Rindfleisch süß-sauer mit Gemüse & Basmatireis Rind,6,9,12,M	Putensteak mit fruchtiger Currysoße und Reis Pute,6,8,9,12,M	Frikadellen mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree Schwein,Rind,1,7,9,10,12,15	Hühnerfrikassee mit Risi Bisi Huhn,7,9,12,15,G,I	Fischfilet mit Dillrahmsoße und Salzkartoffeln Hoki,4,7,9,12
Mittagstisch 2 vegetarisch 6,50 €	Vollkornpasta mit Wirsingrahm und Walnüssen 1,3,7,8,9,12	Sellerieschnitzel mit Kartoffelgratin 1,7,9,12	Palak Paneer mit Basmatireis 6,8,9,12	Kartoffel und Fenchel aus dem Ofen mit Rote Beete-Dip 7,9,12	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Sauerrahm 1,3,7,9,12

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) / 15 Alkohol