

Speiseplan



WH Bocholt 26.–30.06.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1 1,70 € (Stud.) 2,80 € (Gäste)	Hähnchenschnitzel mit Tomaten-Basilikumsauce G,a,i	Kalbfleischbällchen mit Teufelssauce 2,G,R,a,i,j	Geflügel Bratwurst mit Curryketchupsauce 2,8,G,g,i,j	Rinderhacksteak Hacienda mit Kräuterquark Dip R,a,c,g,j	Limanden Filet mit Remouladensauce F,a,c,d,g,i,j
Essen 2 1,70 € (Stud.) 2,80 € (Gäste)	Zwei Rinderfrikadellen mit Rahmsauce R,a,c,f,g,i	Hähnchenschnitzel mit Chili- Lemon-Sauce G,a,b,c,f,g,i	Fruchtiges Hähnchencurry 2,G,g	Pfefferspießbraten mit Bratensauce 2,3,8,S,a,c,f,g,i,j	Makkaroni-Auflauf mit Hähnchenbruststreifen 1,G,a,g
Vegetarisches Gericht 1,70 € (Stud.) 2,80 € (Gäste)	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce VG,a,f,i	Nudel-Broccoli-Auflauf 1,V,a,g	Polenta-Käse-Knusperschnitte mit Basilikum-Käse-Sauce 1,2,V,a,c,g,i	Gärtnerin Tasche mit Champignonrahmsauce V,a,f,g,i	Riesenrösti mit Brokkoli und Käse überbacken dazu Schnittlauchsaucen V,g
Nudeltheke 1,95 € (Stud.) 2,95 € (Gäste)	Farfalle Nudeln: veg. Bolognese und Rinderbolognese R,V,a,f,i	- veg. Bolognese und Rinderbolognese R,V,a,f,i	- veg. Bolognese und Rinderbolognese R,V,a,f,i	- veg. Bolognese und Rinderbolognese R,V,a,f,i	- veg. Bolognese und Rinderbolognese R,V,a,f,i
Beilagen 0,70 € (Stud.) 0,90 € (Gäste)	Erbsen und Karotten VG Röstkartoffeln 1,V,g Kräuter-Ebly 1,V,a,g	Balkangemüse VG,i Reis VG Salzkartoffeln VG	Kohlrabi-Erbsen-Gemüse VG Pommes frites VG Vollkorn Spiralen 1,V,a,g	Karotten VG Penne Nudeln 1,V,a,g Paprikareis VG	ZucchiniGemüse VG,i,j Butterreis 1,V,g
Tagessuppe 0,80 € (Stud.) 0,90 € (Gäste)	Gemüsebrühe mit Eierstich V,c,g,i
Tipp des Tages 2,50 € (Stud.) 2,50 € (Gäste)	CAFETERIA: Currywurstpfanne mit Brötchen 2,8,G,a,f,g,i	CAFETERIA: Dönertasche mit Hähnchenfleisch, Krautsalat und Knoblauch Dip 1,2,G,a,c,d,f,g,j,k	CAFETERIA: Pastapfanne mit Hähnchenbrust G,a,g	CAFETERIA: Hirtenpfanne mit Hähnchenbrust-Streifen 3,6,G,a,g,i	CAFETERIA: GESCHLOSSEN
Dessert 0,80-1,30 € (Stud.) 0,90-1,40 € (Gäste)	Quark mit fr. Erdbeeren V,g Schokoladenpudding mit Roter Grütze V,g fr. Erdbeeren V	Sahnepudding mit Erdbeersauce 1,V,a,g Quark mit Mango V,g Mousse au Weisse Chocolat V,f,g	Karamellpudding V,g Quark mit Kirsche V,g Sahnepudding mit Erdbeersauce 1,V,a,g	Dessert Panna Cotta Pudding mit Erdbeersauce V,g Herrencreme 1,A,V,a,f,g Heidelbeerquark 1,V,g	Schoko Pudding 1,V,g Van. -Karamell Pudding 1,V,a,g Heidelbeerquark 1,V,g

Bitte achten Sie auf unser Speiseleitsystem. Dort erhalten Sie aktuelle Änderungen und Preise. Vielen Dank.

(A) mit Alkohol, (B) aus kontrollierten-biologischem Anbau, kontrolliert durch DE-Öko-039, Zertifizierungsstelle Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH Göttingen, (F) mit Fisch, (G) mit Geflügel, (H) Halal, (L) mit Lamm, (R) mit Rind, (S) mit Schwein, (V) vegetarisch, (VG) vegan, (W) mit Wild, Weitere Angaben: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel(n), 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) koffeinhaltig, 13) chininhaltig. Allergene: a) Gluten, b) Krebstiere, c) Eier, d) Spuren von Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, m) Lupinen, n) Weichtiere