

# Speiseplan



WH Bocholt 18.–22.06.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Aktionen</b> 3,40-3,60 € (Stud.) 4,40-4,60 € (Gäste)		<b>sämige Käsespätzle Traubenconfit Eichblattsalat mit Himbeerdressing Saftig gegrillte Hähnchenbrust</b> G,a,c,g,l,1,3,5	<b>Geröstete Kartoffeln Mojo Rosso Dip Würziges dunkles Rindergulasch</b> R,S,a,e,f,h,i,2,3,6	<b>Gebratener Seebarsch Blütenreis</b> MF,a,g,d,i	
<b>Essen 1</b> 1,70 € (Stud.) 2,80 € (Gäste)	<b>Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce</b> R,S,c,g		<b>Rindergeschnetzeltes "Süß-Sauer"</b> R,a,b,f,i	<b>Hähnchenschnitzel mit Pfefferhollandaise</b> G,a,c,g,i	<b>Lachsfilet im Kartoffelmantel mit Chili-Lemon-Sauce</b> MF,a,d,b,c,f,g,i
<b>Essen 2</b> 1,70 € (Stud.) 2,80 € (Gäste)	<b>Friedfingers mit Sweet Chili Sauce</b> G,a,1,9	<b>Frikadelle mit Bratensauce</b> R,S,a,c,f,i,j			<b>Gnocchipfanne mit Spinat und Putenfleisch</b> G,c
<b>Vegetarisches Gericht</b> 1,70 € (Stud.) 2,80 € (Gäste)	<b>Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce</b> V,g,i,c	<b>Kürbis Tofutopf mit Räuchertofu</b> VG,a,f,i	<b>Zucchini gefüllt mit Gemüse mit Tomatensauce</b> V,g	<b>Vegetarische Moussaka</b> V,a,c,f,g,i,7	<b>Brokkoli-Nuss-Knusperecke mit Kräutersauce</b> V,a,h,i,g
<b>Nudeltheke</b> 1,95 € (Stud.) 2,95 € (Gäste)		<b>Bunte Nudeln veg. Bolognese und Rinderbolognese</b> V,R,a,f,i,g,1	<b>- veg. Bolognese und Rinderbolognese</b> V,R,a,f,i	<b>- veg. Bolognese und Rinderbolognese</b> V,R,a,f,i	<b>- veg. Bolognese und Rinderbolognese</b> V,R,a,f,i
<b>Beilagen</b> 0,70-0,80 € (Stud.) 0,90 € (Gäste)	<b>Erbsen</b> VG <b>Butterreis</b> V,g,1 <b>Salzkartoffeln</b> VG	<b>Blumenkohl</b> VG <b>Kartoffelpüree</b> V,g <b>Schupfnudeln</b> V,a,c,g,1	<b>Karotten</b> VG <b>Röstkartoffeln</b> V,g,1 <b>Basmatireis</b> VG	<b>Helgoländer Mixsalat</b> VG <b>Kaisergemüse</b> VG <b>Pommes frites</b> VG <b>Bunte Spiralnudeln</b> V,a,g,1	<b>Mediterranes Gemüse</b> VG <b>Rosmarin-Drillinge</b> VG <b>Dillkartoffeln "Risolee"</b> V,g,1
<b>Tagessuppe</b> 0,80 € (Stud.) 0,90 € (Gäste)	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> V,c,g,i	<b>Erbsencremesuppe</b> V,g	.	.	.
<b>Dessert</b> 0,80-1,20 € (Stud.) 0,90-1,40 € (Gäste)	<b>Quark mit Heidelbeeren</b> V,g <b>Karamellpudding</b> V,g	<b>Mousse au Weisse Chocolat</b> EG,f,g <b>Panna Cotta mit Erdbeersauce</b> V,g <b>Schoko Pudding</b> V,g,1	<b>Quark mit Kirsche</b> V,g <b>Herrencreme</b> A,V,a,f,g,1	<b>Mousse au Chocolat</b> g,12 <b>Dessert Panna Cotta Pudding mit Mango</b> V,g	<b>Sahnepudding mit Erdbeersauce</b> V,a,g,1
<b>Tipp des Tages</b> 1,70-2,50 € (Stud.) 2,50-2,80 € (Gäste)	<b>Mediterrane Gemüse Nudelpfanne</b> VG,a,i	<b>Dönertasche mit Hähnchenfleisch</b> G,a,c,f,g,j,k,1,2	<b>Cafeteria: Currywurstpfanne mit Brötchen</b> G,g,i,j,2,8	<b>Cafeteria: Pizza Tonno</b> MF,a,g,d	

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, (G) mit Geflügel, (H) Halal, (L) mit Lamm, (R) mit Rind, (MF) mit Fisch, (S) mit Schwein, (V) vegetarisch, (VG) vegan, (W) mit Wild, Allergene: a) Gluten, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, m) Lupinen, n) Weichtiere 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.