

# Menüplan

Woche 25 vom 20.06.2022 bis 24.06.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>SUPPE I</b>	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Zusatzstoffe / Allergene	// //	// //	// //	// //	// //
	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0
<b>HEIMATKÜCHE I</b>	Mittelgrobe Bratwurst / Röstzwiebel-Kartoffelpüree / Spitzkohlgemüse	Landtagssalat / Garnele / Melone / Avocado / Edamame / Annas-Kokos Dressing / Kräuterbaguette	Schweineschnitzel mit grüner Soße und Dampfkartoffeln	Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl mit Backzwiebeln und Bratkartoffeln	"Fish & Chips" mit Sauce Tatar
Zusatzstoffe / Allergene	3, 8 // g // 101	3 // a, b, f, g, aa //	1, 2, 3, 9 // a, c, g, j, aa // 101	// a, c, g, j, aa //	1, 3, 9 // a, c, d, g, j, aa, ac // 103
	627,3 kcal 42,6 g 16,1 g 34,5 g 12,1 g 24,8 g 6,3 g	767,4 kcal 35,3 g g 66,7 g 23 g g 3,5 g	931,2 kcal 53 g 13,3 g 60,8 g 4,7 g 49,5 g 5,6 g	901,8 kcal 45,7 g 11,5 g 76 g 7,5 g 42,6 g 4,3 g	978,4 kcal 49,4 g 12,5 g 83,7 g 4 g 46,8 g 4,5 g
	<b>6,50 €</b>	<b>15,90 €</b>	<b>9,50 €</b>	<b>9,90 €</b>	<b>6,50 €</b>
<b>HEIMATKÜCHE 2</b>	Aprikosen Chili Hähnchen / gegrillte Zucchini / Rosmarin Süßkartoffelpüree	Penne al Sugo di Salsicce mit gehobeltem Grana Padano	„Gobi Sweet-Sour“ - Blumenkohl im Backteig mit indischer Chili-Tomaten-Marinade	Indisches Butter-Chicken mit Pulao Reis & Spicy Aubergine	Hähnchen Cordon Blue / Erbsen- Karotten- Cremegemüse / Pommes
Zusatzstoffe / Allergene	3 // g, j, l //	2, 3 // a, c, g, aa // 101	// a, f, k, aa //	// a, c, g, aa //	2 // a, g, aa // 501
	977,5 kcal 52,1 g 20,2 g 71,4 g 28,4 g 53,3 g 6 g	1157,1 kcal 55,3 g 25,9 g 95,7 g 9,3 g 65,8 g 5 g	260,4 kcal 7,9 g 1,8 g 35 g 17 g 9,2 g 8 g	989,5 kcal 65,3 g 32,5 g 66,7 g 10,8 g 32,1 g 5,6 g	722,3 kcal 29,9 g 11,3 g 72,8 g 8,4 g 35,4 g 5,7 g
	<b>9,50 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>6,50 €</b>
<b>WELTKÜCHE</b>	Sommersalat mit Hirtenkäse / Oliven / Balsamico und Kräuterbaguette	Auberginen-Piccata auf Tomatencoulis & Spaghetti mit Grana Padano	Aprikosen Chili Hähnchen / gegrillte Zucchini / Rosmarin Süßkartoffelpüree	Conchiglie alla Siciliana - Peperoni, Aubergine, Fleischtomate, Lauchzwiebeln, Knoblauch & Ricotta	Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl mit Backzwiebeln und Bratkartoffeln
Zusatzstoffe / Allergene	2, 3, 5 // a, g, h, l, aa, ha // 13, 103	2, 3 // a, c, g, l, aa // 103	3 // g, j, l //	2 // a, c, g, aa //	// a, c, g, j, aa //
	802,6 kcal 47,5 g 26,8 g 63,5 g 21,7 g 27,3 g 7,2 g	753,6 kcal 30,9 g g 85 g 13,8 g g 10,2 g	977,5 kcal 52,1 g 20,2 g 71,4 g 28,4 g 53,3 g 6 g	588,8 kcal 21,8 g 7,2 g 75 g 10 g 20,5 g 8,7 g	901,8 kcal 45,7 g 11,5 g 76 g 7,5 g 42,6 g 4,3 g
	<b>8,90 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>9,50 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>STADTGARTEN</b>	Veganes Kürbis-Curry / Kokosmilch / Edamame / Rote Linsen / Koriander	"Home Garden Tofu Bowl" - Curry Kokos Reis / Tofu / Bohnen / Ingwer-Sesam Dressing dazu Cashewkerne /	Kräuter-Pfannkuchen mit Tomatensalat, Fetakäse & Kresse	Veganer "Smokey Carrot Dog" New York Style - Sauerkraut, Gurken-Pickles, süßer Senf & vegane Balsamico	"Tossed Salad " mit gebratenem Pesto-Sandwich, Cherrytomaten, Kartoffel-Würfeln und Orangen-
Zusatzstoffe / Allergene	2 // a, f, aa //	3 // a, f, h, k, aa, hd //	3 // a, c, g, j, l, aa //	2, 3 // a, f, j, l, aa, ac // 103	2, 3 // a, c, g, h, l, aa, ha // 13, 103
	737,7 kcal 49,5 g 35,5 g 44,9 g 11,8 g 22,6 g 2,9 g	818,6 kcal 32,6 g 4,7 g 97,6 g 20,1 g 34,5 g 7,3 g	kcal g g #WERT! #WERT! #WERT!	756,1 kcal 26,1 g 5,4 g 108,5 g 26,7 g 15,3 g 7,1 g	1368,2 kcal 111,7 g 23,2 g 39,5 g 16,9 g 28,8 g 4,6 g
	<b>7,00 €</b>	<b>8,90 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>9,50 €</b>

Die Nährwerte, Zusatzstoffe und allergieauslösenden Lebensmittel sowie die Legenden können Sie in Form einer Informationsmappe jederzeit bei unserem Service zu erfragen



Änderungen vorbehalten.

Ihr RheinTisch Team wünscht einen guten Appetit.