

MITTAGSTISCH TO GO

05. Juli - 09. Juli 2021

Bestellungen werden telefonisch unter **05594/9506-17** oder per Email an kueche@mariaspring.de angenommen.

Montag, 05.07.2021

	Allergene	Preis
Vegan		
Nudeln mit Rucola-Pesto und Tomaten	L, H	5,50€
Fleischgericht		
Züricher Geschnetzeltes mit Bandnudeln	A, G	6,50€
Salat		
Melonensalat mit schwarzen Weintrauben	G, L	2,50€
Nachtisch		
Quarkspeise mit Erdbeermus	G	2,50€
Kuchen		
Apfelkuchen	A, C, G, H, 2	2,50€

Dienstag, 06.07.2021

	Allergene	Preis
Vegetarisch		
Paprika-Oliven-Crumble an Kartoffelspalten mit Tomatensoße	A, C, G, 11	5,50€
Fleischgericht		
Gyrospfanne mit rotem Reis	G	6,50€
Salat		
Weißkrautsalat	L	2,50€
Nachtisch		
Mousse au chocolat	G	2,50€
Kuchen		
Schneller Bienenstich	A, C, G, H	2,50€

Mittwoch, 07.07.2021

	Allergene	Preis
Vegetarisch		
Erbsen-Zucchini-Tarte	A, C, G, H	5,50€
Fleischgericht		
Balsamico-Hähnchen an Gemüsebett mit Backofenkartoffeln	G, L	6,50€
Salat		
Rote Bete Salat	G, H, L	2,50€
Nachtisch		
Beerencrumble mit Vanillesoße	A, G, H	2,50€
Kuchen		
Rhabarber-Streusel Kuchen	A, C, G, H	2,50€

Donnerstag, 08.07.2021

	Allergene	Preis
Vegan		
Kokos-Gemüsepfanne mit Tofu an Reis	F, L	5,50€
Fleischgericht		
Erdnusscurry an Reis	A, E, G	6,50€
Salat		
Linsensalat	G, L	2,50€
Nachtisch		
Panna Cotta	G	2,50€
Kuchen		
Eierlikörkuchen	A, C, G, H	2,50€

Freitag, 09.07.2021

	Allergene	Preis
Vegetarisch		
Spinatlasagne	A, C, G	5,50€
Fleischgericht		
Lasagne	G	6,50€
Salat		
Gemischter Salat	G	2,50€
Nachtisch		
Limetten-Mango-Schmand-Dessert	A, C, G, H	2,50€
Kuchen		
Fantaschnitten	A, C, G, H	2,50€

Alle Komponenten können miteinander gemischt werden. Bei Bedarf bieten wir alle Gerichte auch laktose –und glutenfrei an. Bitte dies bei der Bestellung mit angeben und hier einen Tag vorher bestellen. Auch vegane Desserts und Kuchen bitte vorbestellen.

Pfand:

Als Verpackung nutzen wir nachhaltige Pfandgläser:

Große Gläser: 2,00 Euro

Mittlere und kleine Gläser: 1,00 Euro

Mini-Gläser: 0,50 Euro

Gerne können auch eigene Behälter mitgebracht werden.

Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

1	Antioxidationsmittel	14	Säuerungsmittel
2	Backtriebmittel	15	Säureregulatoren
3	Emulgatoren	16	Schaummittel
4	Farbstoffe	17	Schaumverhüter
5	Festigungsmittel	18	Schmelzsalze
6	Feuchthaltemittel	19	Stabilisatoren
7	Füllstoffe	20	Süßungsmittel
8	Geliermittel	21	Trägerstoff
9	Geschmacksverstärker	22	Treibgase
10	Komplexbildner	23	Trennmittel
11	Konservierungsstoffe	24	Verdickungsmittel
12	Mehlbehandlungsmittel	25	Überzugsmittel
13	Modifizierte Stärken		

Allergenkennzeichnung

A	Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)	H	Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und Krebserzeugnisse	I	Sellerie und –erzeugnisse
C	Eier und –erzeugnisse	J	Senf und –erzeugnisse
D	Fisch und –erzeugnisse	K	Sesamsamen und –erzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	L	Schwefeloxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO ₂
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und –erzeugnisse	N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse