

MITTAGSTISCH TO GO

12. Juli - 16. Juli 2021

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

Dies wird die letzte Woche sein, in der wir den „Mittagstisch to go“ anbieten.

Wir hoffen, es hat Ihnen geschmeckt.

Montag, 12.07.2021

	Allergene	Preis
Vegetarisch		
Zwiebel-Apfel-Quiche	A, C, G	5,50€
Fleischgericht		
Putengeschnetzeltes an Nudeln	A, C	6,50€
Salat		
Blattsalat mit süßem Schmanddressing	G	2,50€
Nachtisch		
Schwarzwaldbecher	G	2,50€
Kuchen		
Schoko-Cookies	A, C, G	2,50€

Dienstag, 13.07.2021

	Allergene	Preis
Vegan		
Gemüsecurry an Reis	H	5,50€
Fleischgericht		
Parmesan-Hähnchen mit Reis und Grilltomate	A, G	6,50€
Salat		
Wildkräutersalat mit Mango und karamellisierten Kichererbsen	L, H	2,50€
Nachtisch		
Ananascreme	G	2,50€
Kuchen		
Mohnschnecke	A, C, G	2,50€

Mittwoch, 14.07.2021

	Allergene	Preis
Vegetarisch		
Pastinaken-Zwiebel-Gulasch an Kartoffel- Meerrettichpüree	A, G	5,50€
Fleischgericht		
Kasseler mit Röstikruste, Sauerkraut und Salzkartoffeln	A, C, G	6,50€
Salat		
Bohnensalat	G	2,50€
Nachtisch		

Kaiserschmarrn	G	2,50€
Kuchen		
Bananenkuchen	A, C, G	2,50€

Donnerstag, 15.07.2021

	Allergene	Preis
Vegetarisch		
Marokkanischer Mangold-Möhren-Couscous	A	5,50€
Fleischgericht		
Filetpfanne mit Zucchini und Tomaten, Nudeln	A, G	6,50€
Salat		
Tomate-Mozzarella	G, L	2,50€
Nachtisch		
Schichtcreme mit Weintrauben	A, C, G	2,50€
Kuchen		
Erdbeerkuchen	A, C, G	2,50€

Freitag, 16.07.2021

	Allergene	Preis
Vegetarisch		
Gebackener Fenchel auf Rucolasalat	G	5,50€
Fleischgericht		
Italienischer Hackbraten mit mediterraner Soße und Kartoffelspalten mit Dip	A, C, G	6,50€
Salat		
Gemischter Salat	L	2,50€
Nachtisch		
Mango Trifle mit Limettenschmand	G, H	2,50€
Kuchen		
Eierschecke	A, C, G	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