



08. KW	Menü I	Tagessuppe/ Vorspeise	Menü III Vegetarisch
Montag 22.02.2021	Chili con Carne (Rinderhackfleischsauce mit roten Bohnen, Mais, Tomatenwürfeln) (G,Me) mit Kräuterschmand (S,G,Sb,Me,S,Sn), Bulgur (Hartweizen) (Me) und Beilagensalat (S,Sd) mit Dressing (2,S,Sn), * Obst oder Dessert	Tagessuppe nach saisonalem Angebot	Vegetarisches Stroganoff mit Austernpilzen und Champignons, dazu Möhrenscheiben und Butterreis, * Obst oder Dessert
	€ 7,50	€ 2,90	€ 6,70
Dienstag 23.02.2021	Kalbsblankett (Rind) mit buntem Gemüse (Me) im Nudelnest, * Obst oder Dessert	Tagessuppe nach saisonalem Angebot	Ofenkartoffel überbacken mit Mozzarella (Me) auf Tomaten-Spinatgemüsepfanne, * Obst oder Dessert
	€ 7,50	€ 2,90	€ 6,70
Mittwoch 24.02.2021	Gebratene Hähnchenbrust (7) im Baconmantel (Schwein) (1,2,7) gefüllt mit Kräuterfrischkäse (Me), dazu Bohnen (Me) und Kartoffelwürfel, Obst oder Dessert	Tagessuppe nach saisonalem Angebot	Grüne Bandnudeln (G,Me) mit Curry-Gemüseragout (3,5,G,Sb,Me,S,Sn) und Beilagensalat (S,Sd) mit Dressing (2,S,Sn), * Obst oder Dessert
	€ 7,50	€ 2,90	€ 6,70
Donnerstag 25.02.2021	Schnitzel „Elsässer Art“ (Schwein) (1,6,G,Me) mit Zwiebeln (Schwein) (1,6) gratiniert, dazu Sour Cream (S,G,Sb,Me,S,Sn), Kartoffelcken (G) und Beilagensalat (S,Sd) mit Dressing (2,S,Sn), Obst oder Dessert	Tagessuppe nach saisonalem Angebot	Italienische Spätzlepfanne (Me) mit hausgemachtem Basilikumpesto (Ei,Me), geschmolzenen Zucchini und Kirschtomaten gratiniert, dazu Rucolatopping (S), * Obst oder Dessert
	€ 7,50	€ 2,90	€ 6,70
Freitag 26.02.2021	Gebratener Seehecht (Fi) an Honig-Senfauce (S,G,Ei,Sb,Me,S,Sn) mit sautierten Broccoliröschen und kleinen Kartoffeln aus dem Ofen (Me), * Obst oder Dessert	Tagessuppe nach saisonalem Angebot	Hausgemachter Gemüsestrudel aus Spinat und Lauch (Ei,Me,S), dazu Sour Cream-Dipp (S,G,Sb,Me,S,Sn) und mariniertes Blattsalat (S,G,Sb,S,Sn,Sd), * Obst oder Dessert
	€ 7,50	€ 2,90	€ 6,70
<p>Der Schutz unserer Mitarbeiter und Gäste hat für uns höchste Priorität. Aus diesem Grund haben wir Schutzmaßnahmen aufgestellt, die im HENKELMANN umgesetzt werden. Bitte beachten Sie die Hygieneregeln, die auf unserer Internetseite www.henkelmann-mahlzeit.de aufgelistet sind.</p> <p>Änderungen unter Vorbehalt jederzeit möglich.</p>			

Ihre Fragen und Anregungen beantworten wir gern: feedback@henkelmann-mahlzeit.de

Kennzeichnungspflicht lt. Lebensmittelgesetz

Aus Produktionstechnischen Gründen, können unsere Speisen Spuren von allen 14 Hauptallergenen enthalten.

- | | | | | | |
|-------------------------|-------------------------|------------------------------|------------------|-------------------------------------|----------------|
| 1) Konservierungsmittel | 2) Antioxidationsmittel | 3) Geschmacksverstärker | 4) Süßungsmittel | 5) Farbstoff | 6) Phosphat |
| 7) Nitritpökelsalz | 8) Alkohol | 9) gewachst (Überzugsmittel) | 10) geschwefelt | 11) Säuerungsmittel (Zitronensäure) | 12) geschwärzt |

* kein Schweinefleisch

Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Zusätzlich zu diesem Speiseplan bieten wir Ihnen auch gluten- und laktosefreie Menüs an. Bitte sprechen Sie uns an!

Bitte entnehmen Sie die Allergen-Abkürzungen im Speiseplan unserer separat ausgehängten Legende „Allergene und Zusatzstoffe“.

Weitere Informationen zu uns finden Sie auf www.henkelmann-mahlzeit.de