

## Speiseplan für die 12. Woche 2019

	<b>Montag</b>		<b>Dienstag</b>		<b>Mittwoch</b>		<b>Donnerstag</b>		<b>Freitag</b>	
	<b>18.03.2019</b>	<b>€</b>	<b>19.03.2019</b>	<b>€</b>	<b>20.03.2019</b>	<b>€</b>	<b>21.03.2019</b>	<b>€</b>	<b>22.03.2019</b>	<b>€</b>
<b>Suppe</b>	Tagessuppe (a,f,g,i,j,k)	0,90	Tagessuppe (a,f,g,i,j,k)	0,90	Tagessuppe (a,f,g,i,j,k)	0,90	Tagessuppe (a,f,g,i,j,k)	0,90	Tagessuppe (a,f,g,i,j,k)	0,90
<b>Menü 1</b>	Penne all'arrabiata mit Parmesan (a,j,g)	4,80	Zucchini-Quiche mit Ricotta (1,a,c,g)	4,80	Gebackener Camembert mit Salatgarnitur, Preiselbeeren und Baguette (1,2,a,c)	4,80	Pasta mit gebratenem Fenchel, Karotten, dazu Tomatensauce und Käse (a,g)	4,80	Risoleé-Kartoffeln mit Kräuterquark (g)	4,80
<b>Menü 2</b>	Krustenbraten vom Schwein mit Biersauce und Kartoffelknödel (a,j)	5,80	Currywurst mit Pommes (1,2,9,10)	5,80	Ungarisches Rindergulasch mit Beilage (4)	5,80	Putencurry mit Reis (1,4,e)	5,80	Hackbraten mit Sauce und Kartoffelpüree (a,c,g)	5,80
<b>Menü 3</b>	Kalter Tafelspitz mit Kernöl und Röstkartoffeln (g,k)	6,40	Tagliata vom Ochsenrücken mit Ruccola, Parmesan und Pommes (g)	7,50	Parmaschinken mit Ruccola, Parmesan und Baguette (a)	6,40	Hirschragout mit Preiselbeeren und Nudeln (a,c)	6,40	Dorade mit Kräuter-Ingwer-Butter, dazu Salzkartoffeln (d,g)	7,50
<b>Menü 4 (Vegetarisch)</b>									Pfannkuchen mit Kirschen und Haselnußeis (1,a,c)	4,80
<b>Beilagen Menü</b>	Kartoffelknödel	1,20	Pommes	1,20	Nudeln	1,20	Reis	1,10	Kartoffelpüree	1,20
<b>Gemüsebeilagen</b>	Bayrisch Kraut	1,20	Erbsen	1,20	Bohnen	1,20	Rosenkohl	1,20	Wirsing	1,20
<b>Desserts</b>	Tagesdessert (5,g)	0,90	Tagesdessert (5,g)	0,90	Tagesdessert (5,g)	0,90	Tagesdessert (5,g)	0,90	Tagesdessert (5,g)	0,90

Salat vom Buffet (bitte an der Kasse wiegen lassen)	pro 100 g	1,20
---	-----------	------

<b>Zusatzstoffe</b>	(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Süßstoff (9) mit Phosphat (10) mit Nitritpökelsalz
<b>Allergene</b>	(a) glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Sojabohnen (g) Milch (h) Laktose (i) Schalenfrüchte/Nüsse (j) Sellerie (k) Senf (l) Sesam (m) Schwefeldioxid (n) Sulfite (o) Lupinen (p) Weichtiere

**Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 07:30 - 15:00 Uhr**

**Warme Küche (Mo. - Do.) 11:30 - 12:00 Uhr und  
(jeweils für alle Gäste) 12:30 - 14:00 Uhr,**

**Achtung: In der Zeit von 12:00 - 12:30 Uhr haben nur Mitarbeiter des ZDF Zutritt  
Freitag von 11:30 - 14:00 Uhr durchgehend für alle Gäste**

*Wir freuen uns, Sie in den neuen Räumen der ZDF-Kantine begrüßen zu dürfen!*

Ihr

**Roland Spiesberger mit dem Team der Vincenade Catering GmbH**