

Speiseplan 15.04.–19.04.2024

Rathaustreff

	Montag 15	Dienstag 16	Mittwoch 17	Donnerstag 18  Indisch	Freitag 19
Vital und gesund	Bunte Blattsalate in Sesam-Dressing mit Antipasti-Gemüse und Weißbrot A1,C,G 6,50 klein 5,40	„Frühlingssalat“ Bunter Endiviensalat mit gebratenen Putenstreifen in Balsamico-Essig A1,C,G,J,6 6,50 klein 5,40	„Toskana“ Brotsalat mit Antipasti-Gemüse und Schafskäse A1,C,F,G,I,J,L 6,50 klein 5,40	Dhal Rote-Linsen-Suppe mit Kokosmilch und Tomaten F 6,50 klein 5,40	Bunter Kartoffelsalat mit Ei und Wienerle C,F,G,J,2,3 6,50 klein 5,40
100% Bio vegetarisch	„Mediterran“ Ofen-Bohnen mit Gemüse und Feta überbacken, dazu Salat A1,C,G,L,8 5,20	Bärlauch-Risotto mit Kräuter-Pilzen und gebackene Lauchstreifen A1,C,G,I 5,20	Bandnudeln mit Zucchini-Ricotta Sauce und Kirschtomaten-Chutney A1,C,G,L,8 5,20	„Dal Makhani“ mit Linsen, Bohnen, Tomaten und Kartoffeln A1,E,F,G,I 5,20	Bunte Blattsalate in Balsamico-Dressing mit gebackenem Fetakäse und Weißbrot A1,C,G 5,20
Gericht II	Ravioli mit Fleischfüllung, Kirschtomaten, Lauch, Tomatensauce und Blattsalate A1,I,J 6,50 klein 5,40	Pikante Hackbällchen Toskana in Tomatensugo mit Frühlingsschwiebeln und Salat A1,C,F,G,J,L 6,50	Hausgemachte Pizza mit Schinken und Rucola, dazu ein kl. Salat A1,G,I,J 6,50	Chicken Curry Garam Masala mit Spinat, dazu Naan-Brot A1,E,F,G,I 6,50	Gnocchi mit Putenstreifen in Bärlauchbutter und Kirschtomaten, dazu Käsesoße A1,C,F,G,I,J,L 6,50 klein 5,40
Gericht III ohne Beilage	Tomate-Mozzarella-Hähnchen an Basilikum-Sahnesoße mit Blattsalat E,F,I,J,M,4,9 6,50	Labskaus mit Schinken, Matjesfilet, Ei und Essiggurken A1,C,D,F,G,I,J,2,3 6,50	Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter und Salat A1,G 6,50	Indisches Putenragout Tikka Masala mit Gemüse und Joghurt-Minze-Dip A1,E,F,G,I 6,50	Cevapcici mit Ajvar-Dip und grünem Salat A1,C,F,G,I,J,L 6,50
Dessert	Karamellpudding mit Nüssen A1,G 2,50	Mohn-Joghurt-Dessert mit Apfel und Krokant A1,C,G 2,50	Apfel-Streuselkuchen A1,G 2,50	Indisches Shrikhand F,G,H7 2,50	Erdbeer-Tiramisu A1,C,G 2,50

Beilagen Das jeweilige Tagesangebot entnehmen Sie der Tafel Nudeln 1,A1,C 1,50 € Reis 1,50 € Spätzle A1,C,G 1,50 € Kartoffelpüree 3,G 1,50 € Kartoffelsalat 4,9,I,J 2,50 € Roher Kloß 2,3 2,50 € Butterkartoffeln 1 2,00 € Kartoffelwedges 2,00 € Pommes frites 2,00 €

Rathaustreff
Chancen gastro gGmbH
Fünferplatz 2 · 90403 Nürnberg
Tel 0911.242 74 70 · Fax 0911. 242 74 72
info@chancen-gastro.de

Änderungen vorbehalten!

Kennziffern 1–15:
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
in Lebensmitteln
A–N: kennzeichnungspflichtige Allergene:
siehe Aushang.

 vegan DE-Öko-606

Öffnungszeiten:
Frühstück:
Mo–Fr 07:00–09:00 Uhr
Mittagstisch:
Mo–Do 11:00–14:00 Uhr
Fr 11:00–13:30 Uhr

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!
Mehrwegverpackung 5,— € Pfand
Pro Einweg-Verpackungsbox —,40 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

Allergene und Zusatzstoffe

Vom Gesetzgeber ist uns die Kennzeichnung der Zusatzstoffe in Lebensmitteln vorgeschrieben.

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe und die Buchstaben- bzw. Zahlen-kennzeichnung soll Ihnen helfen sich zurechtzufinden.

Wir bemühen uns, für Sie alle Speisen frisch zuzubereiten und soweit es geht auf Zusatzstoffe zu verzichten.

Allergene

A Glutenhaltige Getreide
A1 Weizen
A2 Roggen
A3 Gerste
A4 Hafer
A5 Dinkel
A6 Khorasan-Weizen
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch
H Schalenfrüchte
H1 Mandeln
H2 Haselnüsse
H3 Walnüsse
H4 Kaschunüsse
H5 Pecannüsse
H6 Paranüsse
H7 Pistazien
H8 Macadamianüsse
I Sellerie
J Senf
K Sulfite
L Lupinen
M Sesam
N Weichtiere

Zusatzstoffe

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoff
3. Mit Antioxidansmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Mit Propat
9. Mit Süßungsmittel
10. Enthält eine Phenylalaninquelle
11. Mit Fettglasur
12. Coffeinhaltig
13. Chininhaltig
14. Mit Taurin
15. Mit Nitirtpökelsalz

Rathaustreff
Chancen gastro gGmbH
Fünferplatz 2 · 90403 Nürnberg
Tel 0911.242 74 70 · Fax 0911. 242 74 72
info@chancen-gastro.de

Trotz vorausschauender Planung kann es aufgrund von Engpässen und Lieferverzögerungen zu Änderungen des Speiseplanes kommen.

Für Rückfragen oder Verbesserungsvorschläge stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.