MENÜPLAN – OGS GAEDESSTRAßE

Buerger'z
Restaurant · Café · Catering

16.11. – 20.11.2026

TAG	HAUPTGERICHT 1	HAUPTGERICHT 2	ROHKOST / BEILAGE	DESSERT / OBST
MONTAG 16.11.2026	Kartoffelsuppe mit Majoran a,a1,a3 Steinofen-Baguette a,a1,a3		Rohkost (Paprika, Gurke)	
DIENSTAG 17.11.2026	Eier-Spätzle a,a1,c mit Käsesoße g			Obst-Mix
MITTWOCH 18.11.2026	Kaiserschmarrn a,a1,c,g mit Apfelkompott			Schokopudding g
DONNERSTAG 19.11.2026	Jumbo Fischstäbchen a,a1,a2,a3,a4,b,c,d,f,g,i,j mit Kartoffelpüree g und Remoulade g			
FREITAG 20.11.2026	Spaghetti a1 mit fruchtiger Tomatensoße		Eisbergsalat mit Quarkdressing g	

ALLERGENE

- a glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h1 Mandeln
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschunüsse
- h5 Pecannüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8 Macadamianüsse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE (Zahlen in der Speisekarte)

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen oder konserviert
- 3 mit „Nitrat" oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat"
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 mit Phosphat
- 10 mit Süßungsmittel
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Speisen werden täglich frisch zubereitet.
Änderungen vorbehalten.

0221 96169977 | www.buergerz-deutz.de | info@buergerz-deutz.de