

meet & eat . . .

SPEISEPLAN

27.06.2022 – 01.07.2022

Montag 27.06.2022

Sommerlicher Salatteller nach Art des Hauses 5,50 €
mit gegrillten Streifen vom Hähnchen-
brustfilet an Rucoladressing, Weißbrot^{8ACG}
Auch Vegetarisch

Cordon bleu vom Hähnchen 6,00 €
an knackigem Gartengemüse
mit Pommes frites^{35ACG}

Dienstag 28.06.2022

Farfalle in Schinken-Sahnesauce, 5,10 €
Parmesan^{35ACGI}
oder
Farfalle in Gemüse-Sahnesauce, Parmesan^{ACGI}

Gebratene Streifen vom Hähnchenbrustfilet 5,95 €
in Estragon-Geflügelrahmsauce
mit Fingermöhren und Spätzle^{ACGI}

Mittwoch 29.06.2022

„Sudentenschnitzel“ 5,20 €
Gebackener Leberkäse mit Spiegelei
und Kartoffelsalat^{35CIJ}

Wiener Gemüsestrudel auf Bärlauchsauce 4,95 €
mit Butterkartoffeln^{ACGI}

1 Paar Rostbratwürsel an Bratensauce 6,00 €
mit Karottengemüse und Kartoffelpüree^{35AGI}

Donnerstag 30.06.2022

Knackiger vegetarischer Salatteller 5,20 €
nach Art des Hauses mit Dressing nach Wahl,
Weißbrot^{8ACG}

Piccata vom Welsfilet auf Spaghetti 5,95 €
mit Mailändersauce, Frühlingszwiebeln^{3ACDI}

Freitag 01.07.2022

Fränkische Kartoffelsuppe mit 1 Paar 5,70 €
Wienerle, Knusperbrötchen,
Kräutermischung^{35AGI}

Fränkische Kartoffelsuppe vegetarisch, 4,60 €
Knusperbrötchen, Kräutermischung^{AGI}

Griechischer Hirtenopf 5,80 €
mit Reis oder Kartoffeln^{AGIO}

Jeden Freitag 3,40 €
2 Stück Weißwurst mit süßem Senf
und Brezel

Menü nach Wahl 6,60 €

Wählen Sie aus einem der beiden Tagesgerichte und
kombinieren Sie frei mit einer Auswahl aus zwei
weiteren Menübestandteilen:

Tagessuppe, kleiner Salat vom Buffet, Obst oder
Dessert.

Für Firmenfremde Gäste wird auf jedes Gericht ein
Kostenzuschlag von 1,00 € erhoben.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Süßungsmitteln, 5 = mit Phosphat, 6 = geschwefelt, 7 = mit Geschmacks-
verstärker, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst



Deklarationspflichtige Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose), H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, M: Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l) N: Sesamsamen und Sesamerzeugnissen, O: Knoblauch

meet & eat . . .
Röthleiner Weg 11
97506 Grafenrheinfeld
Tel: 09723/ 9340696

Montag bis Freitag
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
Mittagstisch
11:30 Uhr bis 13:30 Uhr

Catering Service Pikanto
Christian Vogel
Alte Bahnhofstrasse 29
97422 Schweinfurt

Alles aus einer Hand
Tel.: 09721 / 203367
Fax: 09721 / 605139
Mail: info@pikanto.de