



Für mehr Bio
in der Profiküche
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de



Einrichtungsverband
Steinhöring

Folgt uns auf Instagram:
speisekammer_egersberg

Wir verwenden zur Herstellung
unserer Speisen Bio-Zutaten;
Ausnahmen sind explizit als
solche gekennzeichnet.
DE-ÖKO-006

SPEISEPLAN

Öffnungszeiten:

Mo 7.45 - 17 Uhr
Di - Do 6.45 - 17 Uhr
Fr 7.45 - 15 Uhr

Telefon 08092 247 86 50
speisekammer@kjf-muenchen.de
www.speisekammer-egersberg.de

Bahnhofplatz 2, 85560 Ebersberg

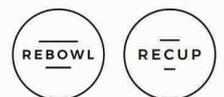
Wochenkarte KW 17 vom 22.04 bis 25.04.2025

Bitte beachten Sie auch die Tagesangebote an der Tafel.

Montag	Feiertag . Geschlossen	(.I,J,G,A)	€
Dienstag	Gnocchi mit Spargelsoße	(A,G,I,C,J)	8,50 €
	Mediterraner Kartoffelauflauf	(I,J,K)	8,50 €
Mittwoch	Kaspressknödel auf Salat	(C,G,I,F)	8,50 €
	Pasta a la norma dazu Salat	(A,C,K,I,J)	8,50 €
Donnerstag	Rindergulasch mit Paprika dazu Spätzle	(A,J,I)	11,50 €
	Gemüselasagne mit Salat	(J,G,I)	8,50 €
Freitag	Fischfilet mit Sauerampfersoße und Reis	(I,J,D,E)	13,50 €
	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse dazu Salat	(A,C,G,I,J)	8,50 €

Änderungen im Speiseplan

Alle Gerichte zum Mitnehmen, gerne auch in mitgebrachten Behältnissen oder über unser Mehrweg-Pfandsystem REBOWL!



Erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeiter:innen nach Gerichten für eine vegane Ernährung.

Das Team der Speisekammer wünscht guten Appetit!

Allergene nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV):

A = Glutenhaltiges Getreide	B = Krebstiere
C = Eier	D = Fische
E = Erdnüsse	F = Soja
G = Milch	H = Schalenfrüchte
I = Sellerie	J = Senf
K = Sesam	L = Schwefeldioxid, Sulfide
M = Lupinen	N = Weichtiere

*Fisch aus Wildfang oder MSC.

In unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten werden auch andere als die gekennzeichneten Allergene verarbeitet. Trotz sorgfältigem Umgang können wir daher nicht vollständig ausschließen, dass Spuren von nicht deklarierten Allergenen unbeabsichtigt in unsere Produkte gelangen.



Wir sind Partner