



Unteroffizierheimgesellschaft Munster Kaserne Panzertruppenschule e.V.



Frühstückskarte

Stand: 05/22



Heiße Getränke

Tasse Kaffee (A,F,G)

Pott Kaffee (A,F,G)

Milchkaffee (A,F,G)

Pott Schokolade (A,F,G)

Pott weiße Schokolade (A,F,G)

Latte Macchiato (A,F,G)

Cappuccino (A,F,G)

Espresso (A,F)

Tee der Marke Althaus (A,F)

- Darjeeling Summer Leaves
- Sencha Senpai
- Red Fruit Flash
- Persischer Apfel
- Lemon Mint
- Smooth Mint
- Classic Herbs
- Ginger Breeze
- Rooibos Vanilla Toffee



Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola (4,6,11)	0,2l
Sinalco Cola Light (2,4,5,6,11)	0,4l
Sinalco Zitrone	
Sinalco Orange (2)	
Lütts Apfelsaft-, Holunder-, Birne oder Rhabarber Schorle	Fl 0,33l
Mineralo	0,2l 0,4l
Spezi (2,4,6,11)	0,2l 0,4l
Orangensaft 100% Fruchtsaft	0,2l 0,4l
Apfelsaft 100% Fruchtsaft	0,2l 0,4l
Bananen oder Kirschnektar 25% Fruchtsaft	0,2l 0,4l
KiBa (Bananen- Kirschnektar) (2) 25% Fruchtsaft	0,2l 0,4l
Ginger Ale (4)	Fl 0,2l
Bitter Lemon (2,9)	
Russian Wild Berry	



Frühstücksangebot

Brötchen

mit Pflaumenmus, Erdbeer-, Kirsch-, Pfirsich Maracuja-, Himbeermarmelade, Honig oder Nutella (4, A,E,F,G,K)

mit Käse (4,A,G,K)

mit Salami o. Jagdwurst (1,2,3, A,G,H,K)

mit Zwiebelmett (1,3,4, A,G,J,K)

mit Ei und Remoulade (5,A,C,G,J,K)

mit Kochschinken o. Frühstücksschinken (1,2,A,G,K)

UHG – Frühstück (1,2,3,A,C,G,K)

2 Spiegeleier mit gebratenem Bacon auf Brot

Rührei (1,2,3, A,C,G,K)

Vollei mit Schnittlauch und Zwiebelwürfel auf Brot

mit Bauchspeckwürfel

mit Kochschinkenstreifen

mit Bacon

Omelette (1,2,4, A,C,G,K)

mit Kochschinken und Käse gefüllt, dazu 1 Baguettebrötchen (40g)

Fleischkäse (120g) (1,4,A,C,F,G,J)

auf Brot, mit 2 Spiegeleiern, Brezel und süßem Senf

**Alle Brötchen gegen Aufpreis
auch als Mehrkornbrötchen**



Frühstückskarte

ab 6 Personen mit Voranmeldung

Frühstück 1 Standard (pro Person) (1,2,3,4,A,C,E,F,G,H,I,J,K)

2 Brötchen, Butter, Marmelade, Honig und Nutella,

Käse und Aufschnitt

und eine Portion Rührei mit Bauchspeck oder Lauchzwiebeln

dazu 1 Glas 0,2 Orangensaft und Kaffee

Zusätzliche Beilagen pro Person

1 Brötchen (A,G,K)

1 Croissant (A,G,K)

1 Brezel (A,F)

40 g Zwiebelmett (1,4,J,K)

2 Scheiben Kochschinken (1,2)

40 g Frühstücksschinken (1,2)

40 g Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

60 g gebratener Bacon (1,2)

80 g Leberkäse und süßer Senf (1,4,F,J)

3 Nürnberger (Vorbestellung von einer Woche) (2,3)

2 Weißwürste (Vorbestellung von einer Woche)

**Alle Frühstücksvariationen können als Tischgerichte, auf Platten
oder als Buffet angerichtet werden.**



Extra Beilagen

Bacon (1,2,3)

Kochschinken (1,2)

Leberkäse (80g) (1,4,F,J)

Ei (C)

Spiegelei (C)

Rührei (C)

Brötchen (A,G,K)

Croissant (A,G,K)

Brezel (A,F)

Senf (J)

Süßer Senf (5,J)

Ketchup

Mayonnaise (4,C)

Lachs

Mett

1/2 Brötchen



Zusatz gem. Kennzeichnung in der Speisekarte

- 1 mit Konservierungsstoff**
- 2 mit Antioxidationsmittel**
- 3 mit Geschmacksverstärker**
- 4 mit Farbstoff**
- 5 mit Süßungsmittel(n)**
- 6 mit Phosphat**
- 7 geschwefelt**
- 8 geschwärzt**
- 9 chininhaltig**
- 10 gewachst**
- 11 koffeinhaltig**



14 deklarationspflichtige Hauptallergene gem. Kennzeichnung in der Speisekarte

- A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**

- 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**

- H Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse**

- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

- L Schwefeldioxid und Sulphite**

- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**