



Speiseplan



KW 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	12.09.2022	13.09.2022	14.09.2022	15.09.2022	16.09.2022
Menü 1 klassisch	Tortellini mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Mascarpone-Soße (1a,3,7,9)	Kochkäs´Schnitzel (Hähnchen), dazu Schwenkkartoffeln (1a,3,7)	Geflügelfrikadelle mit Pilzrahmsoße, Möhrchen und Kroketten (1a,3,7,9)	Gulasch vom Odenwälder Rind mit Brezelknödel (1a,3,7,9)	Barsch in Sesam gebraten, cremiges Currygemüse und Reis (1a,3,4,7,11)
Menü 2 vegetarisch	Auberginenschnitzel, weiße Bohnen-Hummus und Tomaten-Bulgur (1a,3,11)	Mediterrane Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken, Rucolapesto (1a,7)	Sommerlicher Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Baguette (1a,7,9)	Kartöffelchen und Mittelmeer-Gemüse aus dem Ofen, Kräuterquark (7)	Käsespätzle mit Apfel-Zwiebelschmelze und Schnittlauch (1a,3,7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Gerste e) Hafer f) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Cashewnüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K koffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar - Änderungen vorbehalten -
---	--	---	---