



Speiseplan



KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	19.09.2022	20.09.2022	21.09.2022	22.09.2022	23.09.2022
Menü 1 klassisch	Seelachs in Cornflakes gebraten, dazu cremige Polenta und Tomatensalsa (1a,3,4,7)	Putengyros mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot (1a,7,11)	Lasagne Bolognese vom Rind mit Gouda überbacken (1a,7)	Hähnchen in pikanter Sojasoße mit Wokgemüse, Cashew Kernen und Asia-Nudeln (1a,6,8d)	Geflügelbratwurst, Rahm-Blumenkohl und Kartoffelpüree (7,F)
Menü 2 vegetarisch	Massaman Curry mit Kartoffeln, Broccoli und Erdnüssen, Duftreis (5,7,11)	Rahmspinat mit Kartoffeln und Omelett (3,7)	Falafelbällchen auf Couscous, Koriander-Joghurt (1a,3,7,11)	Burrito gefüllt mit Süßkartoffeln und Kichererbsen, Käse überbacken (1a,7)	Kartoffel-Gemüsepudding mit Ratatouillegemüse und Grana Padano (1a,3)
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 -
---	--	---	---