

KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	26.09.2022	27.09.2022	28.09.2022	29.09.2022	30.09.2022
Menü 1 klassisch	Chili con Carne vom Rind Süßkartoffelstampf und Sour Cream (7,9)	Rindergeschnetzeltes in Champignonrahm, Spätzle (7,1a,3)	Hähnchenschnitzel "Milano" mit Mascarpone- Tomatensoße und Pasta (1a,3,7)	gebratenes Schollenfilet (paniert) mit Petersilienkartoffeln und Remoulade (1a,3,4,7)	Hähnchenstreifen in fruchtiger Currysoße, dazu Kokos-Reis (7,11,M)
Menü 2 vegetarisch	Kartoffel-Rosmarinplätzchen auf Auberginen- Olivenragoût, Fetatopping (1a,3,A)	Gebratene Asianudeln mit Wokgemüse und Ei, Terryakisoße (1a,3,6,11)	Ofen-Süßkartoffeln auf Harissa-Linsen, dazu ein Limetten-Joghurt Dip (7,11)	Rotes Curry mit Blumenkohl, Hokkaidokürbis und Kartoffeln (7,11)	Gnocchis mit getrockneten Tomaten und Kürbiskern-Petersilienpesto (1a,3,7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Belegensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

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 chininhalig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmitteln, H gewachst, I mit Antioxidationsmitteln, J geschwärzt, K koffeinhalig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar
---	--	---	---

Zusatzstoffe:

- Änderungen vorbehalten -