



Speiseplan



KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	21.11.2022	22.11.2022	23.11.2022	24.11.2022	25.11.2022
Menü 1 klassisch	Cevapcici (Rind) in Tomaten-Olivensoße, dazu Gemüsereis (1a,3,9,I,J)	Schnitzel vom Huhn, Champignonrahmsoße und Spätzle (1a,3,7)	Buntbarsch mit Mittelmeergemüse in Mascarpone-Tomatensoße, Kräuterkartoffeln (1a,3,4,7)	Putengeschnetzeltes in Ananas-Curryrahm, Reis (7,I,M)	Rahmgulasch vom Odenwälder Rind, Semmelknödel (1a,3,7,9)
Menü 2 vegetarisch	Falafelbällchen mit Kürbis-Hummus und Gemüse-Coucouc (VEGAN,1a,9,11)	Indisches Gemüsecurry mit Süßkartoffeln, Kichererbsen und Linsen, (VEGAN), Gewürzjoghurt (7)	Gemüsemautaschen mit Spinat und Gorgonzolasoße (1a,7,9)	Gnocchis mit Hokkaidoragoût, geröstete Kürbiskerne und Grana Padano (1a,7)	Zucchini mit Polenta-Parmesanfüllung, dazu Tomatenragoût, Chiabatta (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 coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar - Änderungen vorbehalten -
---	--	---	---