



Speiseplan



KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	28.11.2022	29.11.2022	30.11.2022	01.12.2022	02.12.2022
Menü 1 klassisch	Geflügelfrikadelle "Athen" mit Schafskäsesoße und Paprikareis (1a,3,7)	Hähnchenstreifen in pikanter Sojasoße mit Wokgemüse, Cashew Kerne und Asia-Nudeln (1a,6,8d,9,11)	Rindergeschnetzeltes Züricher Art, Kartoffelröstis (1a,7,9)	"Currywurst" Geflügelbratwurst fruchtige Currysoße und Countrypotatos (F,M)	Backfisch mit Basilikumschmand und Kartoffel-Parmesanstampf (1a,3,4,7)
Menü 2 vegetarisch	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung, dazu Tomaten-Sahnesoße (1a,3,7,9)	Grillkartoffel mit Röstgemüsen (VEGAN) und Kräuterquark (7)	Grieß-Cranberry-Knödel auf Apfelwirsing, Haselnussbrösel (1a,3,7,8b)	Mediterrane Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken, Rucolapesto (1a,7)	Blumenkohl-Fetapaddy Chili-Mayo-Dip und Sesamreis (1a,3,11)
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 -
---	--	---	---