



Speiseplan



KW 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	05.12.2022	06.12.2022	07.12.2022	08.12.2022	09.12.2022
Menü 1 klassisch	Hackbällchen (Rind) in Kräuterfrischkäsesoße, Spiralnudeln (1a,3,7,9)	Hähnchennuggets mit Pommes frites (1a,3)	Schnitzel vom Huhn mit Rahm-Möhren und Kartoffelpüree (1a,3,7)	Barsch unter der Mandel-Kräuterkruste, Dijonsenfsoße & Kartoffeln (1a,3,4,7,10)	Chili con Carne vom Rind dazu Nachos und Gemüseris (1a,9)
Menü 2 vegetarisch	Winterliche Gnocchis mit Rote Bete-Kokossoße (VEGAN,1a)	Quinoa-Süßkartoffelbratling mit Mango-Currycreme und Duftreis (VEGAN,1a,9,11,M)	Käsespätzle mit Apfel-Zwiebelschmelze oder Röstzwiebeln (1a,3,7)	"Frittata" mediterraner Nudel-Gemüseauflauf, dazu Tomatensugo (1a,3,7,9)	Lasagne vom Hokkaidokürbis mit Champignons und gerösteten Kürbiskernen (1a,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 -
---	--	---	---