



Speiseplan



KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	18.09.2023	19.09.2023	20.09.2023	21.09.2023	22.09.2023
Menü 1 klassisch	Geschnetztes vom Huhn in Champignonrahm mit Spätzle(1a,3,7)	Rotbarsch (paniert) mit Zitronen-Dillmayo und Salzkartoffeln(1a,3,4,7)	Chickenwings mit Westerndip und Ofenkartöffelchen	Hähnchenbrust mit Paprikasahnesoße und Nudeln(1a,7)	Kartoffel-Lauchsuppe mit Geflügel-Wiener(7)
Menü 2 vegetarisch	Rührei mit Rahmspinat und Bratkartoffeln (3,7)	Herbstliche Kürbislasagne mit Kürbiskernen und Gauda überbacken(1a,7)	Semmelknödel-Spinatknödel mit Parmesankäsesoße(1a,3,7)	Quarkkeulchen mit Vanillesoße(7)	Gebackene Falafelbällchen mit Gewürzcouscous und Joghurdip(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 -
---	--	---	---