



Speiseplan



KW39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	25.09.2023	26.09.2023	27.09.2023	28.09.2023	29.09.2023
Menü 1 klassisch	Elsässer Schnitzel (Huhn) mit Schinken-Lauchsoße und Bratkartoffeln(1a,3,7)	Rahmgulasch vom Odenwälder Rind mit Butternudeln(1a,7,9)	Hähnchenstreifen in mediterraner Tomatensoße und Gemüsereis(9)	Fried Chicken mit Kartoffelpüree und Sundried Tomatoketchup(1a,3,4,7)	Gebackener Seelachs mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln(1a,3,4,7)
Menü 2 vegetarisch	Milchreis mit Erdbeerkompott(7,M) Dessert=Laugenbrezel(1a)	Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark(7)	Blumenkohl-Käse-Medallion mit Kräuterrahm und Gemüsereis(1a,3,7,9)	Gemüsemaultaschen in Frischkäsesoße(1a,3,7,9)	Spiralnudeln mit Brokkoli-Sahnesoße(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 -
---	--	---	---