



Speiseplan



KW 40	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	02.10.2023	03.10.2023	04.10.2023	05.10.2023	06.10.2023
Menü 1 klassisch	Rinderfrikadelle mit Rahmsoße und Spätzle(1a,3,7,9)	Feiertag	Thaicurry vom Huhn mit Wokgemüse, Kokosmilch und Basmatireis	Bratwurst (Geflügel) mit Blumenkohl-Möhrengemüse und Kartoffelstampf(7,9,F)	Rindergeschnitzeltes in Waldpilzsoße dazu Butternudeln(7,9)
Menü 2 vegetarisch	Gnocchi mit Hokkaido-Kürbisragoût und Parmesankäse(1a,3,7)	Feiertag	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomaten-Mascarponesoße(1a,3,7)	Gebratene Schupfnudeln mit Apfel-Zimtkompott(1a,3,I)	Ratatouille mit cremiger Polenta(7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

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
---	--

Zusatzstoffe:

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 -
---	---