



Speiseplan



KW41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09.10.2023	10.10.2023	11.10.2023	12.10.2023	13.10.2023
Menü 1 klassisch	Cordon bleu (Pute) mit Kartoffelgratin und klassischer Bratensoße(1a,3,7,9,F)	Pasta Bolognese mit Grana Padano(1a,7,9)	Backfisch mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat(1a,3,4)	Rindfleischstreifen "Teriyaki" mit Sprossen und Gemüse, Hochlandreis (6,9)	Spaghetti "Carbonara" mit Käsesahnesoße, Putenschinken und Erbsen(1a,7,F)
Menü 2 vegetarisch	Süßkartoffel-Bohnen-Chili mit Nachos und Avocadojoghurt(7)	Germknödel mit Vanillesoße und Zwetschgenröster (1a,7,M)	Spätzle-Gemüsepfanne mit Kräuterfrischkäsesoße(1a,3,7,9)	Spinat-Champignonlasagne mit Fetakäse(1a,3,7)	Gemüseschnitzel mit Kressequark und Kartoffeln(1a,3,6,7,9)
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 -
---	--	---	---