



Speiseplan



KW46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	13.11.2023	14.11.2023	15.11.2023	16.11.2023	17.11.2023
Menü 1 klassisch	Tortellini mit Rindfleischfüllung und Käse-Lauchsoße(1a,3,7)	Berner Frikadelle (Rind) mit Bergkäsesoße, dazu Kartoffelgeröstel(1a,3,7)	Streifen von der Hähnchenbrust in Curry-Limettensauce und Basmatireis (M)	Backfisch mit Honigmayo und Salzkartoffeln(1a,3,4)	Geschnetzeltes vom Huhn à la Provence mit Butternudeln(1a,7)
Menü 2 vegetarisch	Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße(1a,7)	Kürbis-Kokosnussuppe mit Baguette(1a)	Kartoffel-Gemüsegratin mit Paprikarahmsauce(1a,3,7)	Semmelknödel mit Waldpilz-Kräuterrahm(1a,7)	Frühlingsrolle mit Sesamreis und Sweet Chilisoße(1a,9,11)
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 -
---	--	---	---