



Speiseplan



KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	20.11.2023	21.11.2023	22.11.2023	23.11.2023	24.11.2023
Menü 1 klassisch	Geflügelbällchen mit Tomaten-Ricottasoße und Pasta(1a,3,7)	Fleischkäse (Pute) mit Röstzwiebelsoße und Kartoffelstampf(1a,3,7)	Schnitzel vom Huhn mit Kochkäsesoße und Röstkartoffeln(1a 3 7)	Mariniertes Hähnchensteak mit Couscous und Kräuterdip(1a,7,9)	Omas Haschee (Rind) Butternudeln, Grana Padanokäse (1a,7)
Menü 2 vegetarisch	Drillinge und Gartengemüse aus dem Ofen und Schnittlauchquark (7)	Grießbrei mit Zimt & Zucker mit Waldbeeren(1a,7)	Herbstliche Cremesuppe mit Kartoffeln, Mais und Lauch und Roggenbrötchen(1b,7)	Spinatknödel mit Gorgonzola-Kürbissoße (1a,7)	Thai Red Curry mit Blumenkohl und Bambus in Kokosmilch, dazu Hochlandreis
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 -
---	--	---	---