



# Speiseplan



KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	27.11.2023	28.11.2023	29.11.2023	30.11.2023	01.12.2023
<b>Menü 1 klassisch</b>	Ragout von der Pute in Champignonrahm mit Spätzle(1a,3,7)	Rotbarsch (paniert) mit Zitronen-Dillmayo und Salzkartoffeln(1a,3,4,7)	Rindfleisch "Gung Bao", mit Cashews und Hoi Sin-Soße, dazu Duftreis(8)	Hähnchenbrust mit Paprikasahnesoße und Nudeln(1a,7)	Bunter Nudelsalat mit Geflügel-Wiener(7)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Rührei mit Rahmspinat und Bratkartoffeln(3,7)	Kürbislasagne mit Kürbiskernen und Gauda überbacken(1a,7)	Gnocchi mit Grillgemüse, Parmesankäsesoße(1a,3,7)	Quarkkeulchen mit Vanillesoße(7)	Gebackene Falafelbällchen mit Gewürzcouscous und Joghurtdip(1a,7)
<b>Pasta</b>	Täglich wechselndes Pastagericht				
<b>Salat</b>	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 -
---	--	---	---