



# Speiseplan



KW35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	26.08.2024	27.08.2024	28.08.2024	29.08.2024	30.08.2024
<b>Menü 1 klassisch</b>	Marinierte Hähnchenbrust mit Couscous und Kräuterdip(1a,7,9)	Frikadelle (Rind) mit Rahmsoße und Spätzle (1a,3,7)	Seelachs, paniert mit Honigmayo und Salzkartoffeln(1a,3,4)	Geschnetzeltes vom Huhn à la Provence mit Butternudeln(1a,7)	Geflügelwiener mit Nudelsalat und Ketchup(1a,F,G,I)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Gnocchi mit Tomaten-Basilikumsoße und geriebenem Käse(1a,3,7)	Schupfnudeln mit Apfelmus(1a,3,I)	Chili sin Carne (vegetarisch), dazu Reis (9)	Kartoffel-Paprika-Gulasch, Roggenbrötchen (1b,9)	"Mac & Cheese" Makkaroni mit cremiger Käsesoße überbacken (1a,7)
<b>Pasta</b>	Täglich wechselndes Pastagericht				
<b>Salat</b>	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	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 -
---	--	---	---

### Zusatzstoffe: