

# Speiseplan Erbach III



**KW 38**

**16.09.2024**

**17.09.2024**

**18.09.2024**

**19.09.2024**

**20.09.2024**

<b>Menü 1</b> <b>klassisch</b> Nachtisch/Salat inkl.	<b>Tortellini mit Rindfleischfüllung und Basilikum-Mascarpone-Soße (1a,3,7)</b>	<b>Fleischkäse von der Pute, Röstzwiebelsoße und Kartoffelpüree (7,F)</b>	<b>Schnitzel "Roma" mit Tomaten-Sahnesoße, Erbsen und Pasta (1a,3,7)</b>	<b>Seehecht mit Wasabi-Limettdip und Sesamreis (1a,3,4,7,11)</b>	<b>Omas Haschee (Rind), Butternudeln und Grana Padanokäse (1a,7,9)</b>
<b>Menü 2</b> <b>vegetarisch</b> Nachtisch/Salat inkl.	<b>Vegetarische Moussaka mit Auberginen, Kartoffeln, Tomaten und Schafskäse (3,7)</b>	<b>Thai Red Curry mit Wokgemüse, Bambus und Kokos, Duftreis (9)</b>	<b>Kartoffelcremesuppe mit Mehrkornbrötchen (1a,1b,7,9,11)</b>	<b>Grießbrei mit Zimt &amp; Zucker (1a,7)</b>	<b>Spinatknödel mit Kürbis-Rahmragoût und gerösteten Kürbiskernen(1a,3,7)</b>

**Allergene:**

**Zusatzstoffe:**

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Buchweizen e) Gerste f) Hafer g) Hirse h) Mais i) Reis j) 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) Kaschunüsse 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
---	--	---	---