



# Speiseplan



KW40	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	30.09.2024	01.10.2024	02.10.2024	03.10.2024	04.10.2024
<b>Menü 1 klassisch</b>	Chili con Carne vom Rind mit Sour Cream und Reis (7,9)	Cordon bleu (Pute) mit Kroketten und Soße (1a,3,7,F)	gedünstetes Tilapiafilet Kartoffel-Kürbisstampf und Schnittlauchschmand (1a,3,4,7)	Feiertag	Ungarisches Putengulasch mit Spätzle (1a,3,7)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Germknödel mit Zwetschgenröster und Vanillesoße (1a,7)	Kürbis-Spinat-Lasagne mit Emmentaler überbacken (1a,7)	Feta-Quinoa -Paddy mit Tomatenbulgur, Kichererbsen-Sesam-Dip (1a,3,11)	Feiertag	Schupfnudel-Gemüsepfanne und Bergkäse-Soße (1a,3,7,9)
<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 -
---	--	---	---