



Speiseplan



KW47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	18.11.2024	19.11.2024	20.11.2024	21.11.2024	22.11.2024
Menü 1 klassisch	Bifteki vom Rind mit Tzatziki und griechischen Nudeln(1a,3,7)	Mexikanische Hühnerpfanne mit Pilawreis (9)	Gebratene Hähnchenbrust mit Cheddar-Jalapenosauce und Rösti (1a,3,7)	Cornflakes Chicken, Curryketchup und Ofenkartoffeln (1a,3,G,I)	"Fish and Chips" Backfisch mit Pommes frites und Remouladensoße (1a,3,4,7)
Menü 2 vegetarisch	Hokkaidokürbis aus dem Ofen, dazu Gewürz-Bulgur und Fetakäsedip (1a,7)	Milchreis mit Erdbeerkompott (7,M)	Baked Potato mit Kräuterquark und Grillgemüse (7)	Gnocchi mit Kürbisbolognese, Grana Padanokäse (1a,3,7)	Gemüsefrikadelle mit Stampfkartoffeln und Petersilien-Käsesoße (1a,3,7,9)
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 -
---	--	---	---