



Speiseplan



KW50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09.12.2024	10.12.2024	11.12.2024	12.12.2024	13.12.2024
Menü 1 klassisch	Chili con Carne vom Rind mit Sour Cream und Reis (7,9)	Cordon bleu (Pute) mit Kroketten und Soße (1a,3,7,F)	gebackenes Rotbarschfilet Kartoffel-Kürbisstampf und Schnittlauchschand (1a,3,4,7)	Geflügelbällchen, Champignonrahm und Spiralnudeln (1a,3,7)	Ungarischer Hähnchentopf mit Spätzle (1a,3,7)
Menü 2 vegetarisch	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)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (7)	Schupfnudel-Gemüsepfanne und Bergkäse-Soße (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 -
---	--	---	---