



Speiseplan

KW 03: 13.01.- 19.01.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Schweine-/Putensteak mit Spätzle und Sauce <small>A, C, G, J</small>		Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison
Di	Pariser Schnitzel (Hähnchen) mit Nudeln und Tomatensauce <small>A, C, G, I</small>		Tortellini Spinat-Ricotta mit Tomatensauce, Ruccola und Parmesan <small>A, C, G, I</small>	Spaghetti mit Tomatensauce VEGAN <small>A, I</small>	Obst nach Saison Waldfrucht Pudding g
Mi	Leberkäse Bratkartoffel Spiegelei <small>C, 3, 5, 9</small>		Risotto mit Pilzen VEGAN A, I Parmesan g		Obst nach Saison
Do	Kabeljau mit Senf-Kräuter-Panade und Reis dazu Salbeisauce <small>D, J, A, I, G</small>		Chili sin Carne mit Reis VEGAN <small>A, I, F</small>		Obst nach Saison Mascarponecreme mit Zwetschgen g
Fr	Pörkölt (Gulasch) mit Serviettenknödel <small>A, I, C, G</small>		Vegetarische Moussaka mit Joghurt-Sesam-Dip <small>A, C, G, I, K</small>		Obst nach Saison
Kennzeichnung:		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.			

Allergenkennzeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A 1 Weizen
 - A 2 Roggen
 - A 3 Gerste
 - A 4 Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
 - H 1 Mandeln
 - H 2 Haselnüsse
 - H 3 Walnüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid u. Sulfide
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten