



# Speiseplan

KW 10: 04.03.- 10.03.2024

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
<b>Mo</b>	Jägerschnitzel (Pute) mit Spätzle <small>A, G, I, J</small>		Gnocchi mit Pesto Genovese-Sahnesauce und Cocktailtomaten <small>A, C, G</small>	Tagessuppe	Obst nach Saison
<b>Di</b>	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Bandnudeln <small>A, G, C, I, J</small>		Tagliatelle mit Mozzarella und Kirschtomaten mit Ruccola garniert <small>(ohne Mozzarella auch als VEGAN)</small> <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison Griß-Quark-Mousse mit Himbeersauce <small>G, A</small>
<b>Mi</b>	Lachslasagne mit Tomatensauce, Parmesan und Ruccola		Bunter Gemüse Eintopf Brötchen <b>VEGAN</b> <small>I, A</small>	Tagessuppe	Obst nach Saison
<b>Do</b>	"Less meat" Hamburger/Cheeseburger (Rindfleisch-Buchweizen) (Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Soße und Salat) <small>A, G, J, 1, 2, 3, 4</small>		Gemüseburger (Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Soße und Salat) <small>A, G, J, 1, 2, 3, 4</small>		Obst nach Saison Fruchtjoghurt <small>G</small>
<b>Fr</b>	Hähnchenroulade mit Spinatfüllung dazu Bandnudeln und Bratenjus <small>A, G, C, J</small>		Gemüsestrudel Gartenkräutersauce <small>A, G, I</small>	Tagessuppe	Obst nach Saison

- 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

**Kennzeichnung:**

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten