

## **Speiseplan**

KW 47: 17.11.- 23.11.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Мо	Putenschnitzel mit Rahmsauce und Kroketten		Kartoffelrösti mit Blumenkohl, Broccoli und Käsesauce		Obst nach Saison
	A, G, I		5, A, G		
Di	Spaghetti Bolognese Grana Padano		Spaghetti mit veganer Bolognese VEGAN		Obst nach Saison  Mascarpone-Quark
	A, G, I		A, F		<b>mit Mandarinen</b> G
Mi	Forellenfilet mit Rucolarisotto		Risotto mit Pilzen und Ruccola (auch als VEGAN)		Obst nach Saison
	D, G, I		G		
Do	Schwäbische Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat		Vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat		Obst nach Saison Bircher Müsli A, A4, A1, F, G
	A, C, G, J, I		A, C, G, J, I		
Fr	Schaschlikspieß mit Spätzle und Sauce		Käsespätzle		Obst nach Saison
	A, C, I		A, C, G, I		
	nichnung:	1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.			

## Allergenkennzeichnung

- Glutenhaltiges Getreide
  - A 1 Weizen
- A 2 Roggen
- A 3 Gerste
- A 4 Hafer
- Krebstiere
- В
- С Eier
- D Fisch
- Ε Erdnüsse
- F Soja G Milch
- Н Schalenfrüche
- H 1 Mandeln
- H 2 Haselnüsse
- H 3 Walnüsse
- Sellerie Senf
- J Κ
- Sesamsamen Schwefeldioxid u. Sulfide
- М Lupinen
- Ν Weichtiere

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet