



Speiseplan

KW 48: 27.11.- 03.12.2023

	Menü I	vegetarisches Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Rindergulasch mit Bandnudeln <small>A, C, I</small>	Gemüsegulasch mit Polenta *vegan <small>A, I</small>		Tagessuppe	Obst nach Saison
Di	Bohneneintopf mit Rindfleisch und Brötchen <small>A, I</small>	Bohneneintopf *vegan <small>A, I</small>			Obst nach Saison Schoko-Brownie A, C, G
Mi	Seelachsfilet, paniert Bratkartoffeln Remoulade <small>A, C, G, D, J</small>	Kürbisrisotto mit Fetawürfel <small>A, G, I</small>		Tagessuppe	Obst nach Saison
Do	Spaghetti Bolognese (Rind) Parmesan <small>A, I, G</small>	Spaghetti Grünkern-Bolognese *vegan <small>A, I</small>			Obst nach Saison Vanillequark G
Fr	Hähnchenkeule Ratatouille Reis	Ratatouille mit Reis und Zucchini-puffer <small>A, C, G</small>		Tagessuppe	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