

# Speiseplan

KW 46 / 2022

vom: 14.11.2022 bis: 20.11.2022



| Tag        | Gericht 1  | Gericht 2   | Gericht 3   | Dessert/ Salat                      |
|------------|--|---|---|-------------------------------------|
| <b>Mo.</b> | Semmelknödel mit Kräuterpilzragout<br><small>a,c,g</small>                         | Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Bratensauce, dazu Kartoffeln und Möhrensalat<br><small>1,a,c,g,i</small>                 |   |                                     |
| <b>Di.</b> | Käsespätzle mit Kräuterdip, dazu Krautsalat<br><small>2,4,a,c,g</small>            | Hackfleischklöße von Schwein und Rind mit Rahmsauce, dazu Balkangemüse und Reis<br><small>2,3,4,a,c,g,i</small>             | Hackfleischklöße vom Rind mit Rahmsauce, dazu Balkangemüse und Reis<br><small>2,3,4,a,c,g,i</small> |                                     |
| <b>Mi.</b> | Gemüseschnitzel mit Kräuter-Gemüsesauce, dazu Kartoffeln<br><small>a,c,g,j</small> | Hähnchengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Bio-Spiralen<br><small>a,g,i</small>  |   | Fruchtquark<br><small>3,4,g</small> |
| <b>Do.</b> | Griechische Reis- Nudelpfanne mit Hirtenkäse<br><small>2,a,c,g,i</small>           | Rinderhaschee mit Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing<br><small>1,3,4,a,c,g,i,j</small>                         |   |                                     |
| <b>Fr.</b> | Kartoffellauchcremesuppe<br><small>g,i</small>                                     | Fischfrikadellen mit Kräutersauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing<br><small>1,3,4,a,b,c,d,g,i,j</small> |   |                                     |

In unserer Küche werden täglich eine hohe Anzahl unterschiedlichster Speisen zubereitet. Trotz großer Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind. Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an. Änderungen vorbehalten! DE-ÖKO-003

1.Saccharin 2.Farbstoffe 3.Konservierungsstoffe 4.Antioxidationsmittel 5.Geschmacksverstärker 6.Geschwefelt 7.Geschwärtzt 8.Gewachst 9.mit Phosphat A.mit Cyclamat  
a)Glutenhaltig b)Krebstiere c)Eier d)Fisch und Fischerzeugnisse e)Erdnüsse f)Soja g)Milch h)Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf und Senferzeugnisse k)Sesamsamen l)Sulfite m)Lupinen n)Weichtiere