

Speiseplan

KW 42 / 2023

vom: 16.10.2023 bis: 22.10.2023



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

1.Saccharin 2.Farbstoffe 3.Konservierungsstoffe 4.Antioxidationsmittel 5.Geschmacksverstärker 6.Geschwefelt 7.Geschwärzt 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