




Speiseplan

Vom 18.10 – 22.10.21

Wir wünschen Ihnen eine schöne Woche und guten Appetit☺

T a g	Mittagsmenü I	Mittagsmenü II	vegan 	Abend essen
M o	Asia Reispfanne Mit Gemüse Indonesischer Bananenkuchen (G,A,K)	Asia Reispfanne Mit Gemüse Indonesischer Bananenkuchen (G,A,K)	Asia Reispfanne Mit Gemüse Indonesischer Bananenkuchen (G,A,K)	Wurst _(2,3,8,J) Käseauf- schnitt _(1,G) Brot _(A)
D i	Gratin von Kartoffeln, roter Bete und Ziegenfrischkäse Pfirsich-Quark- Törtchen (G,A)	Gratin von Kartoffeln, roter Bete und Ziegenfrischkäse Pfirsich-Quark- Törtchen (G,A)	Gratin von Kartoffeln, roter Bete Pfirsich-Joghurt- Törtchen (G,A)	Glasnudelsalat
M i	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung Kartoffelpüree Vanillecreme mit Birne, Schokoladensoße (G,A)	Kohlroulade Mit Buchweizen- Gemüsefüllung, Kartoffelpüree Vanillecreme mit Birne, Schokoladensoße (G,A)	Kohlroulade Mit Buchweizen- Gemüsefüllung, Kartoffelpüree Vanillecreme mit Birne, Schokoladensoße (G,A)	Wurst _(2,3,8,J) Käseauf- schnitt _(1,G) Brot _(A)
D o	Spaghetti "Carbonara" Salatteller Mousse au chocolate (G,A)	Spaghetti "Carbonara" mit Räuchertofu Salatteller Mousse au chocolate (G,A)	Spaghetti "Carbonara" mit Räuchertofu Salatteller Mousse au chocolate (G,A)	Hot Dog (A)
F r	Gedünstetes Kabeljaufilet mit Dijon-Senfsoße, Dillkartoffeln, Gurkensalat Obstsalat (G,A)	Kohlrabischnitzel mit Dijon-Senfsoße, Dillkartoffeln, Gurkensalat Obstsalat (G,A)	Kohlrabischnitzel mit Dijon-Senfsoße, Dillkartoffeln, Gurkensalat Obstsalat (G,A)	

Zusatzstoffe: (1 Farbstoff) (2 konserviert oder mit Konservierungsstoff) (3 mit Antioxidationsmittel) (5 geschwefelt) (6 geschwärzt) (8 mit Phosphat) (9 mit Süßungsmitteln)

Allergene: (A glutenhaltiges Getreide) (B Krebstiere) (C Eier) (D Fisch) (Erdnüsse) (F Soja) (G Milch/Milchzucker) (H Schalenfrüchte/Nüsse) (I Sellerie) (J Senf) (K Sesam) (L Sulfit/Schwefeldioxid) (M Lupine)