

Speiseplan KW: 45 vom 02.11.2020 bis 08.11.2020

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbuffet.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 02.11.2020	Hauptgang	Zweierlei hausgemachte Pizza Spezial & Thunfisch	S,A,Z .M,G, 1,2,3	Vegetarische hausgemachte Pizza (Paprika, Gemüse, Feta & Co.)	A,Z,G .M,2, 3
	Nachspeise	Vanillepudding	M,A,1	Vanillepudding	M,A,1
Dienstag 03.11.2020	Hauptgang	Rahmgeschnetztes Jäger Art mit Waldpilzen und Butter-spätzle	S,A,Z .8,2,3 .G,M	Rahmgeschnetztes aus Soja mit Waldpilzen und Butter-spätzle	A,Z,G .M,2, 3, So
	Nachspeise	Stracciatellaquark	M,A,1	Stracciatellaquark	M,A,1
Mittwoch 04.11.2020	Hauptgang	Kräuterhackbraten mit Rahmsoße, Krokette und Rahmkohlräbchen	S,A,Z .8,G, M	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandelblättchen an Apfelmus	A,Z,M .G,2, 3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 05.11.2020	Hauptgang	Knusprige Hähnchenkeule, Bratensaft an buntem Gemüsereis	C,A,Z ,	Vegetarisches Geschnetztes (Soja) in Rahmsoße auf buntem Gemüsereis	A,Z,M .G,2, So
	Nachspeise	Luftige Schokocreme	M,A,1	Luftige Schokocreme	M,A,1
Freitag 06.11.2020	Hauptgang	Italienische Fischpfanne mit Gemüseeinalge und Nudelbeilage	F,A,Z .G,M	Vollwertbratling mit Tomaten-/soße und Nudelbeilage	A,Z,G .M,2, 3
	Nachspeise	Rote Grütze mit Vanillesoße	M,A,1 2	Rote Grütze mit Vanillesoße	M,A,1 2
Samstag 07.11.2020	Hauptgang	Deftige Suppe von grünen Bohnen und Kartoffeln mit Lammfleisch und Baquette	L,A,Z, G,	Vegetarische Suppe von grünen Bohnen und Kartoffeln an Baquette	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurdessert Erdbeere	M,A,1	Joghurdessert Erdbeere	M,A,1
Sonntag 08.11.2020	Hauptgang	Geflügel Cordon Bleu mit Bratensaft, Krokette und feinen Erbsen	C,A,Z .G	Überbackenes Gemüse-schnitzel an Krokette und feinen Erbsen	A,Z,G M,
	Nachspeise	Eis	M,1,A	Eis	M,1,A

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischart: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe. 2. Konservierungsstoffe. 4. Antioxidationsmittel. 5. Phosphat. 6. Nitrat u. Nitrite. Pökelsalz. 13.