

## Speiseplan KW: 40 vom 04.10.2021 bis 10.10.2021

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

		<b>Menü 1</b>	Zst / All	<b>Menü 2</b>	Zst / All
<b>Montag</b> <b>04.10.2021</b>	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
<b>Dienstag</b> <b>05.10.2021</b>	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
<b>Mittwoch</b> <b>06.10.2021</b>	Hauptgang	Kräuterhackbraten mit Rahmsoße, Krokettten 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	
<b>Donnerstag</b> <b>07.10.2021</b>	Hauptgang	Knusprige Hähnchenkeule, Bratensaft an buntem Gemüsereis	C,A,Z ,	Vegetarisch gefüllte Kartoffel-taschen auf buntem Schmandgemüse	A,Z,M ,G,2, So
	Nachspeise	Luftige Schokocreme	M,A,1	Luftige Schokocreme	M,A,1
<b>Freitag</b> <b>08.10.2021</b>	Hauptgang	Italienische Fischpfanne mit Gemüseeinalge und Nudel-beilage	F,A,Z ,G,M	Vollwertbratling mit Tomaten-/soße und Nudelnbeilage	A,Z,G ,M,2, 3
	Nachspeise	Rote Grütze mit Vanillesoße	M,A,1 2	Rote Grütze mit Vanillesoße	M,A,1 2
<b>Samstag</b> <b>09.10.2021</b>	Hauptgang	Gemüsesuppe "Minestrone Art" mit Tortellinieinlage und Sesamecken	L,A,Z, G,	Gemüsesuppe "Minestrone Art" mit Tortellinieinlage und Sesamecken	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1
<b>Sonntag</b> <b>10.10.2021</b>	Hauptgang	Geflügel Cordon Bleu mit Bratensaft, Krokettten und feinen Erbsen	C,A,Z ,G	Überbackenes Gemüseschnitzel an Krokettten 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. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.