








		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 14.10.2024	Hauptgang	Geschnetztes Gyros Art Tzaziki und buntem Gemüsereise	C,A,Z .8	Vegetarisch geschnetztes Gyros mit Tzaziki und buntem Gemüsereis	A,Z,M .G,So
	Nachspeise	Nusspudding	M,A,1	Nusspudding	M,A,1
 Dienstag 15.10.2024	Hauptgang	Spaghetti Carbonara Art (Sahnesoße mit Schinken, Pilzen und Gemüse)	S,A,Z .8,2, G,M	Spaghetti Carbonara Art (Vegetarische Sahnesoße mit Pilzen, Gemüse und Käse)	A,Z,2, 3,M, G
	Nachspeise	Sahniger Ananasquark	M,A,Z 3	Sahniger Ananasquark	M,A,Z 3
 Mittwoch 16.10.2024	Hauptgang	Schweineschnitzel Zigeuner Art mit Kartoffelbeilage und buntem Gemüse Balkan Art	S,A,Z .12,3	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße	A,Z,M .G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 Donnerstag 17.10.2024	Hauptgang	Buntes Geflügelragout in heller Soße an Nudeln und Gemüse vom Markt	C,A,Z .G,M	Vegetarisches Gemüse-/ Spargelragout auf Nudeln	A,Z,G .M
	Nachspeise	Buttermilchdessert	M,A,1	Buttermilchdessert	M,A,1
 Freitag 18.10.2024	Hauptgang	Backfisch an Sauce Tartar mit Kartoffeln und Brokkoligemüse	F,A,Z .M,1, 2,3	Gratin vom Brokkoli auf Kartoffelsockel mit Parmesan- haube und Sauce Tartar	A,Z,M .G,2, 3
	Nachspeise	Leichte Kokoscreme	M,A,1	Leichte Kokoscreme	M,A,1
 Samstag 19.10.2024	Hauptgang	Tomatis. Eintopf von weißen Bohnen mit Gemüse, gebrat. Fleischbällchen und Brötchen	S,A,Z .G	Tomatis. Eintopf von weißen Bohnen mit Gemüse, Käsewürfel Feta & Brötchen	A,Z,M .G
	Nachspeise	Joghurdessert Kirsch	M,A,1	Joghurdessert Kirsch	M,A,1
 Sonntag 20.10.2024	Hauptgang	Wacholderbraten vom Jungschwein an Schupfnudeln und bunter Kohlpfanne	S,A,Z .8,G,	Semmelkloß mit Champignon- ragout und Buttergemüse	A,Z,M .G,2, 3
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	M,A,1

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.