

## Speiseplan KW: 41 vom 05.10.2020 bis 11.10.2020

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
<b>Montag</b> <b>05.10.2020</b>	Hauptgang	Geschnetzeltes Balkan Art mit pikantem Dip und körnigem Reis	S,A,K ,8	Sojageschnetzeltes Balkan Art mit pikantem Dip und körnigem Reis	A,K, So, M,1,2 ,3
	Nachspeise	Nusspudding	M,A,1	Nusspudding	M,A,1
<b>Dienstag</b> <b>06.10.2020</b>	Hauptgang	Bunte Schupfnudel-/ Gemüsepfanne mit kräftiger Wursteinlage und Allgäuer Soße	S,A,K ,G,2, 8	Bunte Schupfnudel-/ Gemüsepfanne mit Pilzen und Allgäuer Soße	Se,Sf ,2,3, 8,G
	Nachspeise	Annanasquark	M,A,2	Annanasquark	M,A,2
<b>Mittwoch</b> <b>07.10.2020</b>	Hauptgang	Frikadelle, Bratensaft, Kartoffelbeilage und Lauchgemüse	S,A,K ,G,8	Süße Nudeln mit Vanillesoße, Semmelbröseln und Kirschen	A,Z,G ,1,2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
<b>Donnerstag</b> <b>08.10.2020</b>	Hauptgang	Reis-/ Gemüseauflauf mit Streifen von der Putenbrust und heller Champignonsoße	C,A,K ,2,3, G	Reis - / Gemüseauflauf mit Tomateneinlage und heller Champignonsoße	M,1,2 ,3,G
	Nachspeise	Buttermilchdessert	M,A,1	Buttermilchdessert	M,A,1
<b>Freitag</b> <b>09.10.2020</b>	Hauptgang	Gebackenes Rotbarschfilet mit Zitronen-/Kräuterremoulade, Kartoffeln und Kaisergemüse	F,A,K ,3	Würzige Kartoffelspalten mit buntem Ofengemüse an Zitronen-/ Kräuterremoulade	M,G, A,Z,2
	Nachspeise	Leichte Kokoscreme	M,A, G	Leichte Kokoscreme	M,A, G
<b>Samstag</b> <b>10.10.2020</b>	Hauptgang	Geflügeleintopf mit Reis, Gemüse und Fleischeinlage mit Brötchen	C,A, K,G	Vegetarischer Gemüse-/ Reiseintopf mit Brötchen	A,K, G,
	Nachspeise	Joghurtdessert Waldfrucht	M,A,1	Joghurtdessert Waldfrucht	M,A,1
<b>Sonntag</b> <b>11.10.2020</b>	Hauptgang	Kotelett vom Schwein an Bratensaft, Kartoffelbeilage und Blumenkohl	S,A, K,8,1	Vegetarischer Blumenkohlbratling an Kartoffelbeilage und Garnitur vom Lauch	A,K, G, M,1,2
	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.