

Speiseplan KW42 vom 18.10.2021-. 21.10.2021

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Leichte Kost	Menü 5 Alternativ	Menü 6 Glutenfrei
Montag, 18.10.2021	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Krautsalat mit Ananas a.c.g.	„Vegetarisch“ Schollenfilet in Zitronen-Dillsoße mit Mexikogemüse und Salzkartoffeln a.g.	Chefsalat mit Ei und gek. Schinken - Sesambrotchen – 7.a.c.	„Vegetarisch“ Makkaroni-Auflauf mit Käse überbacken, Tomatensoße und Salatbeilage a.c.g.	½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a.	„Vegetarisch“ Schollenfilet in Zitronenbutter mit Mexikogemüse und Salzkartoffeln
Dienstag, 19.10.2021	Linsen mit einem Paar Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.	Hähnchenbrustfilet mit gebr. Sesam, Orangensoße, dazu Schupfnudeln und Salatbeilage a.c.g.	„Vegetarisch“ Salatplatte mit Lachspfannkuchen -Farmerbrötchen- a.d.	„Vegetarisch“ Pilzragout mit Spargelstücken, zwei Flädle und Schonkostgemüse Veg. a.c.g.	Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g.	Linsen mit einem Paar Saiten und Würfelkartoffeln 7.i.j.
Mittwoch, 20.10.2021	Fleischkühle mit Speckkartoffeln und frischem Möhrengemüse a.c.g.j.i.	„Vegetarisch“ Frühlingsrolle in Asia-Soße mit Reis und Salatbeilage f.	Kleines paniertes Schnitzel mit verschiedenen Salaten und Brötchen a.c.g.	Ital. Nudelgericht mit Hackfleischsoße vom Rind, ger. Käse und Salatbeilage a.c.g.i.	½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a.	Hähnchenbrustfilet in Asia-Soße mit Reis und Salatbeilage f.
Donnerstag, 21.10.2021	Hähnchenknusper-schnitzel mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.	„Vegetarisch“ Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus Veg. a.c.g.	„Vegetarisch“ Ital. Salatplatte mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Ciabatta 7.a.	„Vegetarisch“ Abblinsengericht mit Frischem Gemüse, Joghurt-Dip und Dinkelspätzle Veg. a.c.g.	Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g.	Tafelspitz vom Rind mit Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und rote Beete g.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffen, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gepökelt, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel.
Allergene Stoffe: a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Lactose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxyd, m Lupinen, n Weichtiere.

Zur Information: farbig unterlegte Felder enthalten Schweine Fleisch