

Speiseplan KW 40 vom 04.10.2022 bis 06.10.2022

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Leichte Kost	Menü 5 Alternativ	Menü 6 Glutenfrei
Montag, 03.10.2022						
Dienstag, 04.10.2022	Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsoße vom Rind, ger. Käse extra und Salatbeilage 1 a.c.g.	Alaska-Seelachs in Mandelbutter mit Rahmkartoffeln und Sommergemüse a.d.g.	Salatplatte mit gekochtem Schinken und Baguettebrötchen 7.a.	-vegetarisch- Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Käse überbacken 1.a.g.	Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g..	Alaska-Seelachs in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Karotten-Zucchini-Gemüse d.
Mittwoch, 05.10.2022	Chicken Crossies mit Butterkartoffeln und Rahmgemüse a.c.g.i.	-vegetarisch- Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäse und Emmentaler, geschmelzt, mit verschiedenen Salaten 1.a.c.g.	Bunter Wurstsalat mit Farmerbrötchen 8.a.	Buntes Hähnchen-Frikassee mit Vollkornnudeln a.g.	½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a.	Putengeschnetzeltes in Bratensoße mit Butterkartoffeln und Salatbeilage
Donnerstag, 06.10.2022	Sauerbraten vom Rind in Preiselbeersoße mit Zimtrokohl und Semmelknödeln a.c.g.	Currywurstmit Ketchup – Soße, Kartoffelsalat und Baguettebrötchen a.	-vegetarisch- Bunte Salatplatte mit veget. Filetstreifen und Vollkornbaguette a.c.i.	-vegetarisch- Ital. Nudelgericht mit mediterranem Gemüse, Tomaten – Soße und geriebenem Käse 1.a.g.i.	Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g..	Sauerbraten vom Rind in Preiselbeersoße mit Zimtrokohl und Püree

- Änderungen vorbehalten-

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 Schweinefleisch