



Speiseplan vom 25.09. - 01.10.2023

	Menü I	Menü II	Vegetarisches Menü
Mo.	Bratwurst Bratensauce ^{Gl, Wei, Ge} Krautsalat ² Bratkartoffeln Frischobst	Grießbrei ^{1, Gl, La, Mi, Wei} Erdbeeren Frischobst	Salatteller ^{La, Ei, Mi} Essig/Öl ^{2, Se, SS} Mediterranes Röstbrot 2 BE ^{Gl, La, Mi, Wei} Frischobst
Di.	Indisches Curry mit Huhn Asiagemüse ^{1, Gl, So, Wei} Reis Milchreisdessert 2BE ^{12, La, Ei, Mi}	Käsespätzle ^{Gl, La, Ei, Mi, Wei, Di} Rahmsauce ^{La, Mi} Salat der Saison Milchreisdessert 2BE ^{12, La, Ei, Mi}	Linsencurry ^{La, Mi} Salat der Saison Reis Milchreisdessert 2BE ^{12, La, Ei, Mi}
Mi.	Schweinekotelett ^{19, Gl, La, Mi, Wei} Bratensauce ^{Gl, Wei, Ge} Wachsbrechbohnen ^{La, Mi} Salzkartoffeln (2BE) Frischobst	Kohlrabi-Möhren-Eintopf 3 BE ^{La, Mi} Tafelbrötchen ^{Gl, Wei} Frischobst	Pfannkuchen ^{Gl, La, Ei, Mi, Wei} Beerenfrüchte Frischobst
Do.	Spaghetti aglio e olio 4BE ^{Mi} Salat der Saison ^{2, Se, SS} Puddingdessert 1,5 BE ^{12, La, Mi}	Hähnchenbrust Kräutersauce ^{La, Mi} Blattspinat LVK ^{La, Mi} Gnocchi 3BE ^{Gl} Puddingdessert 1,5 BE ^{12, La, Mi}	Gemüse-Gnocci-Pfanne 4BE Puddingdessert 1,5 BE ^{12, La, Mi}
Fr.	Gebratenes Fischfilet ^{Gl, Fi, Wei} Salat der Saison ^{2, Se, SS} Salzkartoffeln (2BE) Quarkspeise ^{12, La, Mi}	Nudel-Broccoliauflauf 4BE ^{1, 2, 16, Gl, La, Mi, Wei} Quarkspeise ^{12, La, Mi}	Pilzrisotto 4BE ^{Mi} Salat der Saison ^{2, Se, SS} Quarkspeise ^{12, La, Mi}
Sa.	Wachsbohneneintopf 1BE ^{Sel} mit Rindfleisch Tafelbrötchen ^{Gl, Wei} Frischobst	Wachsbohneneintopf 1BE ^{Sel} mit Rindfleisch Tafelbrötchen ^{Gl, Wei} Frischobst	Wachsbohneneintopf 1BE ^{Sel} Tafelbrötchen ^{Gl, Wei} Frischobst
So.	Putengeschnetzeltes ^{La, Mi} Zucchini-gemüse Reis Kuchen ^{Gl, La, Ei, Mi, Sa, Wei, Ma, Ha, Wa}	Putengeschnetzeltes ^{La, Mi} Zucchini-gemüse Reis Kuchen ^{Gl, La, Ei, Mi, Sa, Wei, Ma, Ha, Wa}	Käsespätzle ^{Gl, La, Ei, Mi, Wei, Di} Rahmsauce ^{La, Mi} Salat der Saison ^{2, Se, SS} Kuchen ^{Gl, La, Ei, Mi, Sa, Wei, Ma, Ha, Wa}

"Die Mitarbeiter der Küche wünschen Ihnen einen guten Appetit und baldige Genesung!"

Über Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Komponenten wird Ihnen das Team der Küche unter
-1238 gerne Auskunft geben.

Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß

Allergene: (Gl) Glutenhaltige Getreide -und -erzeugnisse; (La) Laktose; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (So) Soja und -erzeugnisse; (Mi) Milch und -erzeugnisse; (Sa) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sel) Sellerie und -erzeugnisse; (Se) Senf und -erzeugnisse; (SS) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (Wei) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Di) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (Ge) Gerste und Gersteerzeugnisse; (Ma) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (Ha) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (Wa) Walnüsse und Walnusserzeugnisse