

Speiseplan vom 21.10. - 27.10.2019

	Menü I	Menü II	Vegetarisches Menü
Mo.	Tagessuppe ^{Sel} Gebratenes Fischfilet ^{Gl,Fi,Wei} Mangold Reis Frischobst	Tagessuppe ^{Sel} Broccoli-Blumenkohl- Auflauf ^{Gl,La,Ei,Mi,Wei} Kartoffeln Frischobst	Tagessuppe ^{Sel} Grießbrei ^{Gl,La,Mi,Wei} Erdbeeren Käsedessert 2BE ^{Gl,La,Mi,Wei,Ro,Haf}
Di.	Tagessuppe ^{Sel} Wiener Kaiserschmarrn (á 5BE) ^{Gl,La,Ei,Mi,Wei} Pfersichkompott Milchreisdessert 2BE ^{12,La,Ei,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Hähnchenbruststreifen Vitalgemüse Gnocchi 3BE ^{Gl,Ei,Wei} Milchreisdessert 2BE ^{12,La,Ei,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Vollkornnudeln mit Pesto ³ Salat der Saison ^{2,13,Se,SS} Milchreisdessert 2BE ^{12,La,Ei,Mi}
Mi.	Tagessuppe ^{Sel} Currywurst ⁶ Krautsalat ² Wedgeskartoffeln Frischobst	Tagessuppe ^{Sel} Rührei ^{Ei} Rahmspinat ^{La,Mi} Kartoffeln Frischobst	Tagessuppe ^{Sel} Asiatische Reispfanne ^{1,Gl,So,Wei} Frischobst
Do.	Wirsing Eintopf Allerlei Geräuchertes ^{1,2,16} Tafelbrötchen Puddingdessert 1,5 BE ^{12,La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Putenbraten gefüllt ^{Gl,Wei,Ge} Wachsbrechbohnen Kartoffeln Puddingdessert 1,5 BE ^{12,La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Wirsing Eintopf Tafelbrötchen Puddingdessert 1,5 BE ^{12,La,Mi}
Fr.	Tagessuppe ^{Sel} Kasseler (Schwein) ^{1,2} Spitzkohl ^{Gl,La,Mi,Wei,Ge} Kartoffelpüree ^{2,La,Mi} Quarkspeise ^{12,La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Fischfilet ^{Fi} Tomatensauce Salat der Saison Kartoffeln Quarkspeise ^{12,La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Tortellini 4BE ^{Gl,La,Ei,Mi,Wei} Käsesauce ^{La,Mi} Salat der Saison ^{2,13,Se,SS} Quarkspeise ^{12,La,Mi}
Sa.	Tagessuppe ^{Sel} Putengeschnetzeltes mit Pilzen ^{2,La,Mi} Salat der Saison ^{2,13,Se,SS} Reis Frischobst	Kartoffelsuppe ^{2,La,Mi,Sel} Wiener Würstchen ^{1,2,16} Tafelbrötchen Frischobst	Kartoffelsuppe ^{2,La,Mi,Sel} Tafelbrötchen Frischobst
So.	Tagessuppe ^{Sel} Ragout vom Hirsch ^{Gl,Wei,Ge} Apfelmus ² Spätzle ^{Gl,Ei,Wei} Kuchen	Tagessuppe ^{Sel} Rindergulasch Broccoliröschen Kartoffelpüree ^{2,La,Mi} Kuchen	Tagessuppe ^{Sel} Maultaschen ^{Gl,Ei,Sel,Wei} Feldsalat ^{2,13,Se,SS} Kuchen

"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; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat

Allergene: (Gl) Glutenhaltige Getreide - und erzeuge; (La) Laktose; (Ei) Eier und -erzeuge; (Fi) Fisch und -erzeuge; (So) Soja und -erzeuge; (Mi) Milch und -erzeuge; (Sel) Sellerie und -erzeuge; (Se) Senf und -erzeuge; (SS) Schwefeldioxid und Sulfit (>10mg/kg); (Wei) Weizen und Weizenerzeuge; (Ro) Roggen und Roggenerzeuge; (Ge) Gerste und Gersteerzeuge; (Haf) Hafer und Hafererzeuge