



Speiseplan

15.11.-19.11.2021



MONTAG

Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse und Kräuterquark / Apfelkompott³

A,C

F

Nudeln mit Tomaten-Basilikum- oder Lachs-Sahne-Soße

A

F

D

F

DIENSTAG

Königsberger Klopse¹⁰ in Kräutersoße mit Reis und Karottensalat / Schaumkuss

A,C,F,I

F

A,C

Tricolore mit Tomaten-Mozzarella- oder Champignon-Soße

A

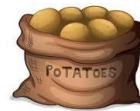
F

F

MITTWOCH

Kartoffelpuffer mit Apfelmus³ / Obst

A,C



Vegetarische Tortellini mit Tomaten-Käse- oder Schinken^{2,3,10}-Sahne-Soße

A,C,F

F

F

DONNERSTAG

Gulasch¹⁰ mit Rotkohlgemüse und Kartoffelknödel / Rote Grütze mit Vanillesoße

A,C

F

Nudeln mit Tomaten- oder Brokkoli-Sahne-Soße

A

F

F

FREITAG

Gebackenes Fischfilet mit Püree³ und Gurkensalat / Obst

A,D,F,I

F

Spaghetti „Bolognese“¹⁰- oder Gorgonzola-Soße

A

F

Änderungen vorbehalten!!

Bei Allergien wenden Sie sich bitte immer an das Personal!

Wir verwenden bei der Zubereitung kein jodiertes Speisesalz

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 1:Farbstoff | 6:geschwärzt |
| 2:konserviert | 7:gewachst |
| 3:Antioxidationsmittel | 8:Phosphat |
| 4:Geschmacksverstärker | 9:Süßungsmittel |
| 5:geschwefelt | 10:Schweinefleisch |

Allergene:

- | | | |
|--------------|------------------|------------------|
| A:Getreide | G:Erdnüsse | M:Schwefeldioxid |
| B:Krebstiere | H:Sellerie | N: Lupinen |
| C:Eier | I:Senf | |
| D:Fische | J:Sesam | |
| E:Soja | K:Weichtiere | |
| F:Milch | L:Schalenfrüchte | |