

## Speisenplan KW 05 vom 30.01.bis 05.02.2023

Name:

**Menü I 8,90 €**

**Menü II 7,90 €**

MO	<b>Linsensuppe mit Gemüse und Würstchen</b>	#####	<b>Hausgemachte Pfannkuchen mit Vanillesoße</b>	Mi;EI Gl
DI	<b>Hähnchen Madras mit Ananas Currysoße und Reis</b>	#####	<b>Kräuterröhrei mit Gemüse, dazu Kartoffelpürree</b>	Mi;EI Gl
MI	<b>Putenragout mit Gemüse, dazu Butterkartoffeln</b>	7,12	<b>Gemüselasagne mit Käse überbacken</b>	Mi;EI Gl
DO	<b>Currywurst mit pikantem Ketchup, dazu Pommes</b>	#####	<b>Senfeier mit Salzkartoffeln</b>	Mi; Gl
FR	<b>Fischfilet auf Gemüsebett, dazu Kartoffelstampf</b>	#####	<b>Fruchtige Tomatensuppe mit Reis</b>	
SA	<b>Frikadelle mit Gemüse in Rahmsoße und Kroketten</b>	7,12 MI	<b>Nudeln mit Spinatrahmsoße</b>	Mi; Gl Gl
SO	<b>Schweineschnitzel mit Paprikasoße und Salzkartoffeln</b>	7,12	<b>Gemüsefrikadelle mit Bratensoße, dazu Butterkartoffeln</b>	Gl, Mi
<b>Nachtisch</b>				

### Verbindliche Bestellung

Eine Menübestellung vegetarisch, vegan, oder Lactosefrei ist jederzeit möglich.

Schwein  
Rind  
Fisch

  
**Geflügel**  
**vegetarisch**

Nach geltendem Lebensmittelrecht sind zugelassene Zusatzstoffe sowie Allergene zu kennzeichnen:

#### Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoffen, 3 geschwefelt, 4 gewachst, 5 geschwärzt, 6 Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet, 7\* mit Phosphat, 8\* mit Sojaweiße, 9\* mit Milcheiweiß, 10\* mit Eiklar, 11\* unter Verwendung von Milch und Sahne hergestellt, 12\* Oberfläche mit Sorbat behandelt, 13 mit Süßungsmittel, 14 mit Antioxidationsmittel, 15 mit Geschmacksverstärker, ( Ziffern 7\* - 12\* gelten nur für Fleischerzeugnisse )

#### Allergene

Ei / Eier, Gl / Gluten aus Weizen, Su / Schwefeldioxid, Sm / Sesam, Sl / Sellerie, Fi / Fisch, Ns / Nüsse ( Schalenfrüchte ), Mi / Milch, En / Erdnüsse, Lu / Lupine, Sj / Soja, Sf / Senf, Kr / Krebstier, We / Weichtiere