

# Speisenplan KW 41 vom 11.10.21 bis 17.10.21



Name:



**Menü I 8,10 €**

**Menü II 6,30€**

MO 11.10.	Hacksteak mit Zwiebeln, dazu Bratensoße, Gemüse und Salzkartoffeln		Makkaroni-Auflauf mit Schinken,dazu Gurkensalat	Mi,Gl, Ei
				Mi
DI 12.10.	Weißkohleintopf mit Kaßler und Kochwurst		Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	Mi,Ei, Gl
MI 13.10.	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Rote-Bete und Salzkartoffeln		Kartoffelröstis mit Apfelkompott	Mi,Gl, Ei
				Mi
DO 14.10.	Heute feiern wir das Oktoberfest.Bitte tragen sie die Essenbestellung für den Abend mit in die Liste ein. Danke:)		Gemüsesuppe mit Einlage	Gl,Mi, Ei
FR 15.10.	Paniertes Seelachsfilet, dazu Bratkartoffeln und einen gemischten Salat		Pfannenfrikadelle mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat	Gl,Mi, Ei
				Mi
SA 16.10.	Leberkäse mit Spiegelei und Zwiebelringen, dazu Kartoffelpüree		Tomatensuppe mit Reis und Fleischklößchen	Mi,Ei, Gl
				Mi
SO 17.10	Geflügelragout dazu Kartoffeln und Buttergemüse		Gemüseteller mit heller Soße,dazu Chickennuggets und Kartoffelpüree	Mi,Ei
			<b>Eis</b>	Gl

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

Schwein  
Rind Geflügel  
Fisch 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 Sojaweiß, 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