

Speisenplan KW 44 vom 26.10.20 bis 01.11.20



Name:



Menü I 7,40 €

Menü II 5,80€

MO 26.10.	Blumenkohl mit Käse und Schinken überbacken,dazu Kartoffeln und Soße	Hühnersuppe mit Gemüse und Kartoffeleinlage	Mi,Gi, Ei
			Mi
DI 27.10.	Kohlroulade in Specksoße mit Salzkartoffeln,dazu einen kleinen Salat	Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, dazu Apfelmus	Mi,Ei, Gi
			Mi
MI 28.10.	Nudeln mit Hackfleischsoße, Parmesan und Tomatensalat	Dampfnudeln mit Vanillesoße	Mi,Gi, Ei
			Mi
DO 29.10.	Gyrospfanne mit Reis, Tzatziki und Salat	Currywurst mit Kartoffelspalten und Salat	Gi,Mi, Ei
			Mi
FR 30.10.	Speck-Schollenfilet mit Salzkartoffeln, dazu Dillrahmsoße und Gurkensalat	Geschmortes Gurkengemüse mit gebratenen Mettbällchen in Sauerrahm,dazu Kartoffeln	Gi,Mi, Ei
			Mi
SA 31.10.	Deftiger Kartoffeleintopf mit Speck, dazu Bauernbrot	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen, dazu Vanillesoße	Mi,Ei, Gi
			Mi
SO 01.11.	Schweinebraten in Dunkelbier-Soße, dazu Knödel und Bayrisch Kraut	Gemüseteller mit Käsestrudel und Sauce Bernaise	Mi,Ei
	Eis mit Sahne		Gi

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



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 Sojaeweiß, 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 , Gi / 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