

## Speisenplan KW 46 vom 09.11.20. bis 15.11.20



Name:



**Menü I 7,40 €**

**Menü II 5,80€**

MO 09.11.	<b>Bauernfrühstück mit Schinken und Gewürzgurke</b>	<b>ErbSENSUPPE mit Einlage</b>	Mi, Gi, Ei
			Mi
DI 10.11.	<b>Frikadelle mit Zwiebelsoße, Kartoffeln und Wurzelgemüse</b>	<b>Fliederbeersuppe mit Apfelstücke und Grießklößchen</b>	Mi, Ei, Gi
MI 11.11.	<b>Schnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</b>	<b>Maultaschen in Gemüsebrühe, dazu Kartoffel-Kräuter-Pürree</b>	Mi, Gi, Ei
			Mi
DO 12.11.	<b>Labskaus mit Spiegelei, Rollmops und Gewürzgurke</b>	<b>Milchreis mit Pflaumenkompott</b>	Gi, Mi, Ei
FR 13.11.	<b>Backfisch mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat</b>	<b>Eieromelette gefüllt mit Champignons, dazu Kartoffelpürree</b>	Gi, Mi, Ei
			Mi
SA 14.11.	<b>Hähnchenkeule gebraten, dazu Rahmsoße, Gemüse und Kartoffeln</b>	<b>Bunte Gemüsepfanne, dazu Kartoffelröstis</b>	Mi, Ei, Gi
			Mi
SO 15.11.	<b>Rahmgulasch vom Schwein, dazu Gemüse und Spätzle</b>	<b>Bandnudeln in Lachs-Sahne-Soße, dazu einen kleinen gem. Salat</b>	Mi, Ei
	<b>EIS</b>		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 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, 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