

	31.10.- 04.11.22	07.11.- 11.11.22	14.11.- 18.11.22
Montag	Feiertag	Kartoffelpfanne mit Gemüse,Dessert ijg	Nudeln mit Tomaten-Basilikumsoße, Salat a1 ijg
Dienstag	Nudeln mit Hack veg. Hack-Champignonsoße, Salat a1 ijgf	Hähnchenbrust,veg. Schnitzel in Rahmsoße,Reis,Salat a1 ijgcf	Schmorsteaks,Gemüsebratling , mit grüne Bohnen,Kartoffeln,Obst ij
Mittwoch	Nasi Goreng, Dessert a1 ijg	Nudeln mit Bärlauchsoße, Salat a1 ijg	Kürbiscremesuppe mit Baguette,Eis ijga1
Donnerstag	Schweinebraten, veg. Braten mit Rotkohl,Kartoffeln,Obst ijfgc	Fischfilet,veg Fisch mit Buttergemüse,Püree,Obst ijgcf	Kassler, veg. Bratling mit Sauerkraut, Püree,Obst ijg
Freitag	Buffet	Buffet	Buffet

Vegetarisches Essen

Essen für Kinder 3 €/ für Erwachsene 4 €

Anteil der Bio-Lebensmittel mind. 25 %; bei Geflügel 100 %

Bitte beachten Sie: Die Küche behält sich eine kurzfristige Änderung des Speiseplans vor. Diese Änderungen werden nicht veröffentlicht. Es lässt sich leider aufgrund der Herstellerangaben nicht ausschließen, dass Speisen Spuren von Nüssen, Milchprodukten o.a. enthalten können. Bitte fragen Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten in der Küche kurzfristig nach den genauen Inhaltsstoffen.

Gekennzeichnete Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Sulfite, (3) Phosphat, (4) Schwefeldioxid

Gekennzeichnete Allergene: (a) Getreidesorten: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Hafer, (a4) Gerste, (a5) andere Getreidesorten

(b) Nüsse und Saaten: (b1) Haselnüsse, (b2) Walnüsse, (b3) Cashewnüsse, (b4) Sesamsamen, (b5) Pinienkerne, (b6) Pistazien, (b6) Mandeln
Tierische Produkte: (c) Eier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milchprodukte (u.a. Milcheiweiß, -zucker, -fett etc.), (h) Fleisch (-nerzeugnisse)
(i) Sellerie, (j) Senf, (k) Lupine

21.11.- 25.11.22

Spaghetti mit Pesto, Salat a1ijg

Fischragout mit
Butterreis, Erbsen, Obst ijga1

Käsespätzle mit
Röstzwiebeln, Salat aijgc

Fleischbällchen "Jäger Art", v eg.
Bällchen, mit Püree, Obst a1ijgcf

Buffet

·öffentlich.

Allergenen enthalten

eln
(benerzeugnisse)