

	06.11.-10.11.23	13.11.-17.11.23	20.11.-24.11.23	27.11-01.12.23
Montag	Kartoffelaufauf mit Gemüse der Saison,Dessert aijg	Italienischer Nudelaufauf,Salat aijg	Nudeln mit Champignonrahm,Salat aijg	Ofenkartoffel mit Quark,Salat gij
Dienstag	Nudeln mit Thunfisch-ZucchiniSoße,Salat aijgd	Gyros, veg. Gyros mit Krautsalat,Tzaziki,Reis ,Obst aijgcf	Rinderschmorsteaks mit Grünen Bohnen,Kartoffeln,Obst aijg	Schlemmerfilet,veg.Fisch, mit Püree und Erbsen,Obst aijg
Mittwoch	gefüllte Paprikaschiffchen mit Butterreis,Soße,Obst ijg	Kürbissuppe,Baguette,Eis aijg	Milchreis mit Zimt und Zucker g	veg. Lasagne, Salat aijg
Donnerstag	Geschnetzeltes,veg. Geschnetzeltes mit Rösti,Salat ijgcf	Fischfilet,Rührei ,Rahmgemüse, Püree ,Obst daijcg	Schmorkohl mit Rinderhack,veg Hack und Kartoffeln, Obst ijgf	Hochzeitssuppe mit Huhn,veg. Suppe Baguette, Eis ijg
Freitag	Buffet	Buffet	Buffet	Buffet

### Vegetarisches Essen

**Essen für Kinder 3,50 €/ für Erwachsene 4,50 €**

**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. Allergenen 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 (-nebenerzeugnisse)

(i) Sellerie, (j) Senf, (k) Lupine