

SPEISEPLAN 26.10.20-30.10.20

	Menü 1	Menü 2	Dessert
MONTAG	Penne all' arrabbiata mit Parmesan und Basilikum ✓ A1,G6,I	Steckrüben-Eintopf mit Wurzelwürfeln und Kasseler, dazu Bauernbrot A1,A2,A3,2,I	Limonencreme G3
DIENSTAG	Paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen-Möhren in Rahm und Salzkartoffeln A1,A2,A3,A4,A5,C,G5	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Zwetschgenröster ✓ A1,G1,C,H1	Kleine Portion Kaiserschmarrn A1,C,G1,H1
MITTWOCH	Gemüseauflauf mit frischem Rohkostsalat ✓ G5,G6	Teriyaki-Lachs mit Asiagemüse und Sesamreis F,K,I,D	Pralinen-Terrine mit Nougat H2,C,G5
DONNERSTAG	Vegi-Burger mit Coleslaw und Kartoffelecken ✓ A1,A5,C,K	Rindfleischburger mit Cheddar, Coleslaw und Kartoffelecken A1,A2,A3,A4,A5,C,K	Kiwi-Traubenfrischkost ✓
FREITAG	Herbst-Bowl mit Kürbis, geröstetem Rosenkohl, Pilzen und Gewürzbulgur, dazu Kräuterjoghurt ✓ A1,G3	Kräftiges Wildgulasch mit Romanesco und Schupfnudeln A1,C	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1,G2,C,H1

✓vegetarisch

✓vegan

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Phosphat / Stabilisatoren 5 Geschmacksverstärker 6 Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 gewachst 11 koffeinhaltig 12 cheninhaltig 13 kann Spuren von Alkohol enthalten

A Glutenhaltig: A1 Weizen, A2 Gerste, A3 Roggen, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milchprodukte: G1 Milch, G2 Butter,-schmalz, G3 Joghurt,Kefir, G4 Quark,Frischkäse, G5 Sahne, G6 Käse, H Schalenfrüchte: H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashewnuss, H5 Pekannuss, H6 Paranuss, H7 Pistazie, H8 Macadamianuss, H9 Queenslandnuss,

I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupinen, N Weichtiere

Aufgrund unserer Frische-Küche kann eine Kreuzkontamination immer möglich sein.

Trotz sorgfältiger Planung kann es vorkommen, das ein Gericht bereits vorzeitig vergriffen ist. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Aktuelle Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.