

Speiseplan 11.12.2023-15.12.2023

	Menü 1 (vegetarisch)	Menü 2	Dessert
Montag	Quinoafrikadelle mit bunter Bete und Kräuterklecks, dazu ein kleiner Salat A4,A5,C,G3,G4,I,J	Saftiges Putengyros von der Oberkeule mit Tsatsiki und Tomatenreis, dazu Weißkraut G1,G3,G4,I,J G	Bananencreme mit Schokosplittern G3,G4
Dienstag	Knackige Getreidepfanne mit viel Gemüse und Currydip A1,A5,A6,G1,G3,G4,I,J	Knusprige Maispoularde mit Ofengemüse, Basilikumsauce und Schupfnudeln A1,G1,G2,G5,I,J G	Mango-Preiselbeeren Frischkost
Mittwoch	Herzhafter Palatschinken mit Ricotta-Spinatfüllung und zweierlei Rohkostsalat A1,C,G1,G6,I,J	Geschmorte Rinderschulter mit Möhren, Butterspätzle und Jus A1,A5,C,G2,I,J R	Birnenschaum mit Bahlsenkeks A1,C,G5
Donnerstag	Gewürzkürbis mit orientalischem Couscous und Minzjoghurt A1,G3	Currywurst mit fruchtiger Sauce und Pommes I,J,2,3,4 S	Warmer Bratapfel mit Marzipanfüllung und Vanillesauce C,G1,G5,H1
Freitag	Tofu-Gemüsespieß im Tomatensud geschmort mit Kräuter-Linsen F,K,I,J	Bandnudeln mit mediterraner Tomatensauce und Pecorino Käse A1,G6,I,J,C	Weißer Schokoladenmousse C,G1,G5

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 chininhaltig 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, G1 Milch, G2 Butter u. Butter-schmalz, G3 Joghurt, Dickmilch u. Kefir, G4 Quark u. 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 R - Rind, S - Schwein, L - Lamm, G - Geflügel, F - Fisch, K - Kalb, W - Wild

Trotz sorgfältiger Planung kann es vorkommen, dass ein Gericht bereits vorzeitig vergriffen ist.

Aufgrund unserer Frische-Küche kann eine Kreuzkontamination immer möglich sein.
Wir bitten um Ihr Verständnis! Aktuelle Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.