**Speiseplan vom 09.11. bis 13.11.2020**



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Menü 1** | **Menü 2** |  |  |
| **Montag** | Kalbsfleischbällchen in Schnittlauchsauce mit Blumenkohl und Penne  1,3,7,9,10  Dessert/Obst | Butter-Möhren-Schnitzel mit Bio-Erbsen in Rahm mit Vollkornreis  1,7  Dessert/Obst |  |  |
| **Dienstag** | Spätzle mit Rahmchampignons  1,3,7  Dessert/Obst | Hähnchenschenkel am Knochen mit Karotten-Petersiliengemüse und Kartoffeln  7  Dessert/Obst |  |  |
| **Mittwoch** | Gemüseschnitzel mit Erbsen, Möhren und Bärlauch-Sauce, dazu Reis  1,3,7  Dessert/Obst | Tortellini in Geflügel-Schinken-Käse-Sauce mit Gurkensalat  3,7  Dessert/Obst |  |  |
| **Donnerstag** | Kartoffelrösti mit Tomatensalat und Kräuterquark  1,7,10  Dessert/Obst | Putengulasch mit Paprika und Gabelspaghetti  1,3  Dessert/Obst |  |  |
| **Freitag** | Gemüsestäbchen mit Quark-Dip und Kartoffeln  1,7,9  Dessert/Obst | Kibbeling – Seelachsfilet im Backteig mit Erbsen und Béchamelkartoffeln  1,4,7  Dessert/Obst |  |  |

1= Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) 2= Krebstiere

3= Eier 4=Fisch

5= Erdnüsse 6= Soja

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) 8= Schalenfrüchte und Nüsse

9= Sellerie 10= Senf und Senfprodukte

11= Sesamsamen 12= Schwefeldioxid und Sulfite

13= Lupinen 14= Weichtiere

***Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder***

***nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.***

***Täglich werden verschiedene vegetarische Komponenten angeboten.***