**Speiseplan vom 09.11. bis 13.11.2020**



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Menü 1** | **Menü 2** |  |  |
| **Montag** | Kalbsfleischbällchen in Schnittlauchsauce mit Blumenkohl und Penne1,3,7,9,10Dessert/Obst | Butter-Möhren-Schnitzel mit Bio-Erbsen in Rahm mit Vollkornreis1,7Dessert/Obst |  |  |
| **Dienstag** | Spätzle mit Rahmchampignons1,3,7Dessert/Obst | Hähnchenschenkel am Knochen mit Karotten-Petersiliengemüse und Kartoffeln7Dessert/Obst |  |  |
| **Mittwoch** | Gemüseschnitzel mit Erbsen, Möhren und Bärlauch-Sauce, dazu Reis1,3,7Dessert/Obst | Tortellini in Geflügel-Schinken-Käse-Sauce mit Gurkensalat3,7Dessert/Obst |  |  |
| **Donnerstag** | Kartoffelrösti mit Tomatensalat und Kräuterquark1,7,10Dessert/Obst | Putengulasch mit Paprika und Gabelspaghetti1,3Dessert/Obst |  |  |
| **Freitag** | Gemüsestäbchen mit Quark-Dip und Kartoffeln1,7,9Dessert/Obst | Kibbeling – Seelachsfilet im Backteig mit Erbsen und Béchamelkartoffeln1,4,7Dessert/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.***