**Speiseplan vom 16.11. bis 20.11.2020**



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Menü 1** | **Menü 2** |  |  |
| **Montag** | Nudeltasche gefüllt mit Spinat und Ricotta in Cocktail-Tomatensauce1,3,7Dessert/Obst | Putenfleischkäse mit Tomaten-Paprikasauce und Reis1Dessert/Obst |  |  |
| **Dienstag** | Gabelspaghetti mit Paprika-Sahnesauce1,7Dessert/Obst | Hähnchen-Champignon-Ragout mit Reis, Eisbergsalat und Joghurt-Dressing7,10Dessert/Obst |  |  |
| **Mittwoch** | Vegetarische Burger im Vollkornbrötchen mit Gurke, Tomate und Kräuterquark, dazu Kartoffelwedges1,3,7,9,10Dessert/Obst | Geflügelbällchen in Cocktailtomatensauce und Vollkornnudeln1,3,7,10Dessert/Obst |  |  |
| **Donnerstag** | Bio-Penne mit Cocktailtomatensauce und Emmentaler Käse1Dessert/Obst | Kalbsgulasch mit Brechbohnen und Butterkartoffeln7Dessert/Obst |  |  |
| **Freitag** | Gebratenes Seelachsfilet auf Ratatouille-Gemüse mit Kartoffeln1,4Dessert/Obst | Mini Hähnchenschnitzel „Natur“ mit Erbsen und Wurzelgemüse und Béchamelkartoffeln7Dessert/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.***