**Speiseplan vom 23.11. bis 27.11.2020**



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Menü 1** | **Menü 2** |  |  |
| **Montag** | Gemüse-Vollkornbratling mit buntem Nudelsalat1,3,7,9,10Dessert/Obst | Penne mit Rinderhack-Möhrensauce und Parmesan1,3Dessert/Obst |  |  |
| **Dienstag** | Kartoffelgratin mit Möhren1,3,7Dessert/Obst | Hähnchen-Gyros mit Gurkensalat, Reis und Kräuterquark7,10Dessert/Obst |  |  |
| **Mittwoch** | Pesto-Vollkornnudeln mit Parmesan1,5,7Dessert/Obst | Jägerkohl mit Rinderhack und Kartoffeln-,-Dessert/Obst |  |  |
| **Donnerstag** | Italienischer Gemüse-Nudelauflauf mit Käse überbacken1,3,7Dessert/Obst | Möhren-Hähnchenragout mit Creme-Fraiche und Reis7Dessert/Obst |  |  |
| **Freitag** | Kartoffel-Cordon bleu mit Kräuterquark und Tomatensalat1,3,7Dessert/Obst | Fischli – panierter Seehecht mit Rahmkarotten und Salzkartoffeln1,4,7Dessert/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.***