**Speiseplan 30.11. bis 04.12.2020**



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Menü 1** | **Menü 2** |  |  |
| **Montag** | Penne mit Erbsen und Tomatensauce, geriebener Käse  1,3  Dessert/Obst | Cevapcici vom Rind mit Reis und bunter Tomaten-Gemüsepfanne  1,3,7,10  Dessert/Obst |  |  |
| **Dienstag** | Asia-Nudelpfanne mit Sprossen, Möhren, Lauch und Hähnchenstreifen  1,3,5,6,11  Dessert/Obst | Hähnchenschenkel mit Bratensauce, Kartoffeln und Möhrengemüse  7  Dessert/Obst |  |  |
| **Mittwoch** | Maultaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensauce  1,3,9,10  Dessert/Obst | Hühnersuppe mit Suppengemüse und Reis  9  Dessert/Obst |  |  |
| **Donnerstag** | Kartoffelplätzchen mit Kräuterquark dazu Karotten-Apfelsalat  7  Dessert/Obst | Spätzle mit Käse-Geflügelschinkensauce und Gurkenrohkost  1,3,5  Dessert/Obst |  |  |
| **Freitag** | Bio-Ravioli „Verdura“ in leichter Tomatensauce  1,9  Dessert/Obst | Rinderhackbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Blumenkohl-Gemüse  1,3,7,10  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.***