**Speiseplan vom 07.12. bis 11.12.2020**



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Menü 1** | **Menü 2** |  |  |
| **Montag** | Vegetarisches Gemüse-Cordon bleu mit Kartoffelpüree, Blattsalat und Zitronendressing1,3,7,9Dessert/Obst | Rindergulasch mit Paprikastreifen und Gabelspaghetti1,3Dessert/Obst |  |  |
| **Dienstag** | Bio-Penne mit Tomaten-Fetakäse-Sauce1,7Dessert/Obst | Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Tomatensalat1,4,7Dessert/Obst |  |  |
| **Mittwoch** | Hörnchennudeln mit Soja-Bolognese1,6,9Dessert/Obst | Hähnchencurry mit Früchten und Reis7Dessert/Obst |  |  |
| **Donnerstag** | Rinderhacksteak mit Creme-Fraiche-Kartoffelsalat1,7Dessert/Obst | Gabelspaghetti mit Käse-Puten-Schinkensauce1,3,7Dessert/Obst |  |  |
| **Freitag** | Zartweizenpfanne mit Paprika, Karotten, Erbsen und Kirschtomaten1,7Dessert/Obst | Geflügelschnitzel mit Erbsen-Wurzel-Rahmgemüse und Kartoffeln7Dessert/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.***