**Speiseplan vom 14.12. bis 18.12.2020**



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Menü 1** | **Menü 2** |  |  |
| **Montag** | Gabelspaghetti mit Sojabolognese und Parmesan1,6,7,9Dessert/Obst | Gabelspaghetti mit Rinderbolognese und Parmesan1,7Dessert/Obst |  |  |
| **Dienstag** | Kohlrabi-Medaillons mit Bio-Mais-Sauce und Vollkornreis1,3,7Dessert/Obst | Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis7,9Dessert/Obst |  |  |
| **Mittwoch** | Vegetarisches mildes Gemüse-Chili mit Baguettebrötchen1Dessert/Obst | Geflügel-Bratwurst mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree, Ketchup7,9,10Dessert/Obst |  |  |
| **Donnerstag** | Maultaschen mit bunter Gemüsesauce1,3,9,10Dessert/Obst | Mini-Frikadelle vom Rind mit Kartoffelpüree und Gurkensalat1,3,7,10Dessert/Obst |  |  |
| **Freitag** | Kartoffelgratin mit Brokkoli-Gemüse1,7Dessert/Obst | Hähnchenschnitzel nach „Wiener Art“ mit Erbsen, dazu dunkle Rahmsauce und Kartoffeln1,3,7Dessert/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.***