

# Speiseplan

**KW40**

**03.10.2022 - 09.10.2022**

Wochentag	Menü <b>A</b> 6,70 €	Menü <b>B</b> 6,70 €
Montag 03.10.2022	<b>Spiralnudeln mit einer Schinken-Tomaten-Brokkoli-Sahne-Sauce (Geflügelschinken)</b> 20.weizen 25.26.28.29   KJ 1385 BE 5,0	<b>Vegetarisch Gefüllte Paprika an fruchtiger Tomatensauce mit Butterreis</b> 20.weizen 22.25.26.28   E 42g, F 15g, KH 49g, KJ 1143, BE 4,3
Dienstag 04.10.2022	<b>"Cordon Bleu" vom Hähnchen mit Buttergemüse und Kroketten</b> 20.weizen 26.28.   KJ 1555 BE 3,1	<b>Vegetarisch Badische Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln</b> 20.weizen 22.25.26.28.29   E 30g, F 18g, KH 38g, KJ 1595, BE 3,7
Mittwoch 05.10.2022	<b>Dicke Rippe aus dem Ofen mit Pflaumensauce, Stilmus und Kartoffelpüree</b> 20.weizen 25.26.28.29   KJ 2245 BE 4,8	<b>Vegetarisch Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesoße</b> 20.weizen 22.25.26.28   E 28g, F 24g, KH 63g, KJ 1117, BE 2,5
Donnerstag 06.10.2022	<b>Rotes Thai-Curry mit Hähnchen und Gemüse dazu Basmatireis</b> 20.weizen 25.26.28   KJ 2017 BE 4,2	<b>Vegetarische Gemüsemaultaschen in einer Brühe dazu grünen Salat und Joghurt Dressing</b> 20.weizen 22.23.25   E 48g, F 25g, KH 48g, KJ 2117, BE 3,5
Freitag 07.10.2022	<b>Schlemmerfilet Provence mit Ratatouillegemüse und Salzkartoffeln</b> 20.weizen 22.23.25   KJ 2130 BE 4,5	<b>Vegetarisch Waldpilzragout in Kräutersauce mit Semmelknödel</b> 20.weizen 22.25.26.28   E 42g, F 15g, KH 49g, KJ 2130, BE 4,5
Samstag 08.10.2022	<b>Bayrischer Gemüse-Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Rinderhackfleisch</b> 25.28   KJ 1590 BE 3,3	<b>Vegetarisch Käserahmsuppe mit Gemüse, Champignons und Reis</b> 20.weizen 22.25.26.28   E 36g, F 26g, KH 55, KJ 3430, BE 3,0
Sonntag 09.10.2022	<b>Westfälisches Zwiebelfleisch mit Salzkartoffeln und Grünen Bohnensalat</b> 20.weizen 25.28.29   KJ 2285, BE 4,7	<b>Westfälisches Zwiebelfleisch mit Salzkartoffeln und Grünen Bohnensalat</b> 20.weizen 25.28.29   E 37g, F 32g, KH 74g, KJ 2285, BE 4,7

1. Farbstoff 2. Konservierung 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 6. Phosphat 7. Süßungsmittel 8. Gewachst  
9. Geschwärzt. 20. Gluten haltige Getreide. Weizen 21. Krebstiere 22. Eier 23. Fisch 24. Erdnüsse 25. Sojabohnen  
26. Milch 27. Schalenfrüchte 28. Sellie 29. Senf 30. Sesam 31. Schwefeldioxid 32. Lupinen 33. Weichtiere

**Unsere Speisen können Spuren der oben angegebenen Allergene enthalten**