

Speiseplan

KW40

03.10.2022 - 09.10.2022

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