

Speiseplan

26.10. - 29.10.20



©www.ClipartsFree.d

Tag	Menü	Zusatzstoffe und Allergene
Montag, 26.10.	Tomatencremesuppe und feiner Milchreis mit Apfelragout	Milch (Lactose)
Dienstag, 27.10.	 Wellenbandnudeln mit Lachssauce	Gluten (Weizen), Krebstiere, Fisch, Milch (Lactose)
Mittwoch, 28.10.	Vegetarisches Knusperschnitzel auf Sojabasis mit Tomatenreis und Erbsen-Möhrengemüse	Gluten (Weizen), Sojabohnen, Senf
Donnerstag, 29.10.	Putenköfte mit dunkler Sauce, Erbsen-Möhrengemüse und frischem Kartoffelpüree	Gluten (Weizen, Gerste), Milch (Lactose), Eier, Senf, Sellerie

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan

02.11. - 05.11.20



Tag	Menü	Zusatzstoffe und Allergene
Montag, 02.11.	Pfannengulasch vom Rind mit Wurzelgemüse und Knöpfle	Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sojabohnen
Dienstag, 03.11.	 DE-ÖKO-003 Bio-Spiralnudeln mit Bio- Tomaten-Basilikum-Sauce und Bio-Reibekäse	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)
Mittwoch, 04.11.	 Seelachs-Filet mit Remoulade und Salzkartoffeln	Gluten (Weizen), Fisch, Senf, Eier, Milch (Lactose)
Donnerstag, 05.11.	LAHMACUN Vegetarisches Lahmacun, gefüllt mit Salat und Joghurtsauce	Gluten (Weizen), Sojabohnen, Milch (Lactose)

Änderungen vorbehalten!





Speiseplan 09.11. - 12.11.20

Tag	Menü	Zusatzstoffe und Allergene
Montag, 09.11.	 Seelachs-Backfisch-Filet mit Sauce und Dampfkartoffeln	Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)
Dienstag, 10.11.	Spanische Würzkartoffeln mit Salat und grüner Sauce	Eier, Milch (Lactose), Senf
Mittwoch, 11.11.	Spaghetti Bolognese vom Rind	Gluten (Weizen), Sellerie, Milch (Lactose)
Donnerstag, 12.11.	Puten-Gemüsegulasch mit Karotten und Zucchini, dazu Langkornreis	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan

16.11. - 19.11.20



Tag	Menü	Zusatzstoffe und Allergene
Montag, 16.11.	Rinderfrikadelle mit dunkler Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffeln	Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Senf
Dienstag, 17.11.	 Gebackenes Seelachsfilet mit Marktgemüse, frischem Kartoffelpüree und Sauce	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Fisch
Mittwoch, 18.11.	 Bio-Käsespätzle mit Bio-Röstzwiebeln	Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)
Donnerstag, 19.11.	Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Dinkelreis	Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch (Lactose), Senf

Änderungen vorbehalten!





Speiseplan

23.11. - 26.11.20

Tag	Menü	Zusatzstoffe und Allergene
Montag, 23.11.	 Zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprikarahm und Spirelli	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)
Dienstag, 24.11.	Vegetarischer Bratling auf Sojabasis mit milder Currysauce und Würzkartoffeln	Gluten (Weizen), Sojabohnen, Senf, Schwefeldioxid/ Sulphit
Mittwoch, 25.11.	Dunkle Rinderhackfleischsauce mit Makkaroni	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie, Senf
Donnerstag, 26.11.	Fischstäbchen mit Spinat und Salzkartoffeln	Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan 30.11. - 03.12.20

Tag	Menü	Zusatzstoffe und Allergene
Montag, 30.11.	Rindfleischburger im Sesam-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup	Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Senf
Dienstag, 01.12.	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt, dazu Rahmerbsen	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)
Mittwoch, 02.12.	Hähnchen-Currygeschnetzeltes mit Apfel und Ananas, dazu Basmatireis	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf
Donnerstag, 03.12.	Knusprige Seelachsfilet-Kibbelinge mit Butterkartoffeln und Remoulade	Fisch, Eier, Milch (Lactose), Senf

