

Speiseplan vom 27.11.- 30.11.2017

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<u>Montag</u> 27.11.2017	Geflügelgeschnetzeltes in Rahmsoße ^(E;H,) dazu Kartoffelpüree ^(H) und Salat ^(B,9) Fruchtquark ^(E;H,A,9)	Gemüse-Chilli ^(E;B,) mit Butterreis und Salat ^(H,K,F,9) Fruchtquark ^(E;H,A,9)
<u>Dienstag</u> 28.11.2017	Schweineschnitzel* ^(E,H,F,) gebacken dazu bunter Kartoffelsalat ^(K,B) Salat ^(H,K,F,9) Vanillepudding ^(H,A,E,9)	Kartoffel Cordon Bleu ^(E,H,) dazu bunter Kartoffelsalat ^(K,B) und Salat ^(H,K,F,9) Vanillepudding ^(H,A,E,9)
<u>Mittwoch</u> 29.11.2017	Fränkische Bratwurst* ^(E,F,3,) mit Salzkartoffeln und Rahmwirsing ^(H,E) Milchreisdessert ^(E;H,A,9)	Gnocchi ^(E;H) in Käsesoße ^(B,E) dazu Salat ^(B,9) Milchreisdessert ^(E;H,A,9)
<u>Donnerstag</u> 30.11.2017	Gebr. Schweinskotelett* ^(E,) in dazu Kartoffelpüree ^(H) und Karottensalat ⁽⁹⁾ Obst	Vegetarische Gemüsepfanne mit Zartweizen ^(B,E,H,F) dazu Tomatensoße ^(B,E) und Salat ^(H,K,F,9) Obst
<u>Gesamt :</u>		

Mit * gekennzeichnete Speisen enthalten Schweinefleisch!

Zusatzstoffe 1 mit Farbstoffe, 2 mit Konservierungsstoffe bzw. konserviert, 3 mit Phosphat, 4 geschwefelt, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Süßstoff (Cyclamat bzw. Saccharin), 11 mit Zuckeraustauschstoffe.
Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz.

Allergene: A Schalenfrüchte, B Sellerie, C Erdnüsse, D Soja, E glutenhaltiges Getreide, F Eier, G Fisch, H Milch-Erzeugnisse, K Senf, M Sesamsamen, N Lupinen-Erzeugnisse, O Krebstiere, P Weichtier-Erzeugnisse
S Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg/Liter od. Kg)