

## Speiseplan vom 09.10.- 12.10.2017

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<b><u>Montag</u></b> 09.10.2017	<b>Zwiebelhacksteak*</b> (E,F) <b>mit Kartoffelpüree</b> (H) <b>dazu Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Grießpudding</b> ((E;H,9)	<b>Vegetarisch gefüllte Polentataschen</b> (H,) <b>an Tomatensoße</b> (E,) <b>und Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Grießpudding</b> ((E;H,9)
<b><u>Dienstag</u></b> 10.10.2017	<b>Paprikahähnchen</b> (E,H) <b>dazu Butterreis</b> <b>und Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Obst</b>	<b>Tortellini</b> (E,F,H) <b>an Käse-Gemüsesoße</b> (E,B,H) <b>mit Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Obst</b>
<b><u>Mittwoch</u></b> 11.10.2017	<b>Lasagne „Bolognese“</b> (E,B,H,F) <b>mit Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Fruchtquark</b> (H,A,E,9)	<b>Germknödel</b> (E) und <b>Vanillesoße</b> (E;H,9)  <b>Fruchtquark</b> (H,A,E,9)
<b><u>Donnerstag</u></b> 12.10.2017	<b>pan. Fischfilet</b> (E;G,H,F) <b>mit Remouladensoße</b> (B,F;K,H) <b>Kartoffelsalat</b> (K,B) <b>und Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Puddingdessert</b> ((E;H,A)	<b>Gemüsepflanzerl</b> (E;F,B) <b>mit Remouladensoße</b> (B,F;K,H) <b>Kartoffelsalat</b> (K,B) <b>und Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Puddingdessert</b> ((E;H,A)
<b><u>Gesamt :</u></b>		

### 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)