

Speiseplan vom 13.11.- 16.11.2017

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<u>Montag</u> 13.11.2017	Gefüllte Paprikaschote* ^(,F,E) mit Tomatensoße ^(,E) Reis und Salat ^(H,K,F,9) Fruchtquark ^(H,A,E,9)	Ravioli ^(B,E;F) mit Käsesoße ^(E,B) und Fenchelsalat ⁽⁹⁾ Fruchtquark ^(H,A,E,9)
<u>Dienstag</u> 14.11.2017	Rindersaftgulasch ^(E) mit Nudeln ^(E,F) und Salat ^(H,5,F,9) Kuchen ^(A,E,F,H)	Kaiserschmarrn ^(E,F;H,) mit Kompott ⁽⁹⁾ Kuchen ^(A,E,F,H)
<u>Mittwoch</u> 15.11.2017	Frisch gebackener Leberkäse* ^(K,3) dazu Kartoffelsalat ^(K,B) und Salat ^(H,5,F,9) Obst	Scheiterhaufen ^(E;H,F,9) mit Schokosoße ^(E;H,9) Obst
<u>Donnerstag</u> 16.11.2017	Geb. Fischfilet ^(G,F,E) auf Asiagemüse ^(E;B) und Reis Panna Cotta mit Fruchtsoße ^(E;H,A,)	Gebackene Veget. Frühlingsrolle ^(E,) auf Asiagemüse ^(E;B) und Reis Panna Cotta mit Fruchtsoße ^(E;H,A,)
<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)