

# Speiseplan

für die 48. Kalenderwoche 2024 vom 25.11.2024 bis 29.11.2024

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten!

Legende deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe rückseitig

## Montag

Suppe:

Tagesgericht : Gratiniertes Fischfilet <sup>a,g,c</sup>, Kartoffelpüree , Salat <sup>je nach Dressing, Allergene können erfragt werden</sup>

Alternativgericht: Reibekuchen mit Apfelkompott<sup>a1,c,g</sup>

Dessert: Vanillepudding<sup>g</sup>

## Dienstag

Suppe:

Tagesgericht : Käsespätzle <sup>g, c</sup>

Alternativgericht: Gebackener Camembert <sup>a, a1, g</sup>, Ofenkartoffeln, Dip <sup>g</sup>

Dessert: Joghurt mit Früchten <sup>g,1</sup>

## Mittwoch

Suppe:

Tagesgericht : Schnitzel, Champignonrahm , Pommes frites, Salat <sup>Allergene können erfragt werden</sup>

Alternativgericht: Gemüsepfanne mit Reis

Dessert: Zitronen Creme <sup>g</sup>

## Donnerstag

Suppe:

Tagesgericht : Sellerieschnitzel <sup>c, g, i, a, a1,</sup> , Salzkartoffeln, Dipp <sup>g</sup>

Alternativgericht: Serbischer Bohneneintopf

Dessert: Waffeln <sup>c, g, a, a1</sup>

## Freitag

Tagesgericht : GESCHLOSSEN

Alternativgericht:

Dessert:

**Preise: Salatteller: 4,95 € – Hauptspeise: 5,90 € – Getränk: 1,50 € – Dessert: 1,50€ – Nachschlag : 2,50 €;**

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- |  |  |
|--|--|
| 1. mit Farbstoff                             | Gluten haltiges Getreide: a1 Weizen,a2 Gerste,a3 Roggen,a4 Hafer,a5 Dinkel,a6 Kamut                                    |
| 2. mit Konservierungsstoff                   | b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 3. mit Antioxidationsmittel                  | c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 4. mit Geschmacksverstärker                  | d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 5. geschwefelt                               | e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 6. geschwärzt                                | f. Soja(Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 7. mit Phosphat                              | g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse  |
| 8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | h. Schalenfrüchte/Baumnüsse:h1 Mandel,h2 Haselnuss,h3 Walnuss, h4 Cashew, h5 Pecannuss,h6 Paranuss , h6 Macadamia Nuss |
| 9. koffeinhaltig                             | i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 10. Chinin haltig                            | j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 11. mit Süßungsmittel                        | k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 12. gewachst                                 | l. Schwefeldioxid und Sulfite  |
|  | m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  |
|  | n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse   |

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden (*Kreuzkontamination*).

Preise: Salatteller: 4,95 € – Hauptspeise: 5,90 € – Getränk: 1,50 € – Dessert: 1,50€ – Nachschlag : 2,50 €;