

# Speiseplan

für die 40. Kalenderwoche 2021 vom **04.10.2021 bis 08.10.2021**

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten!

Legende deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe rückseitig

## Montag

Suppe:

Tagesgericht : Bandnudeln <sup>c,a,a1</sup>, Käsesauce <sup>g</sup>, Salat <sup>Allergene können erfragt werden</sup>

Alternativgericht: Asiatische Gemüsetofu <sup>f,i</sup>, Vollkornreis

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

## Dienstag

Suppe:

Tagesgericht : Paprika-Schnitzel <sup>a,a1,c</sup>, Mischgemüse, Pommes frites

Alternativgericht: Grünkern-Käsemedaillons <sup>i,c,f,a,a1</sup>, Dillkartoffeln <sup>g</sup>, Salat <sup>Allergene können erfragt werden t</sup>

Dessert: Vanillepudding <sup>g</sup>

## Mittwoch

Suppe:

Tagesgericht : Hähnchengyros, Tzaziki <sup>g</sup>, Paprikagemüse , Butterreis

Alternativgericht: Roter Linseneintopf <sup>i</sup>

Dessert: Mousse au chocolat <sup>g,9</sup>

## Donnerstag

Suppe:

Tagesgericht : Senfkrustenbraten <sup>j</sup>, Bohnen, Salzkartoffeln

Alternativgericht: Kräuter-Spinat Lasagne <sup>c, a, a1</sup>

Dessert: Quarkcreme <sup>g</sup>

## Freitag

Tagesgericht : Nudeln mit Lachsragout <sup>c, g, a, a1</sup>

Alternativgericht:

Dessert: Milchreis mit Kirschen <sup>g</sup>

**Preise: Suppe: 0,90 € – Salatteller: 4,20 € – Hauptspeise: 4,90 € – Getränk: 1,00 € – Dessert: 0,90 € – Nachschlag Fleisch/Fisch: 2,00 €; Beilagen: 1,00 €**

## 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: Suppe: 0,90 € – Salatteller: 4,20 € – Hauptspeise: 4,90 € – Getränk: 1,00 € – Dessert: 0,90 € – Nachschlag Fleisch/Fisch: 2,00 €; Beilagen: 1,00 €