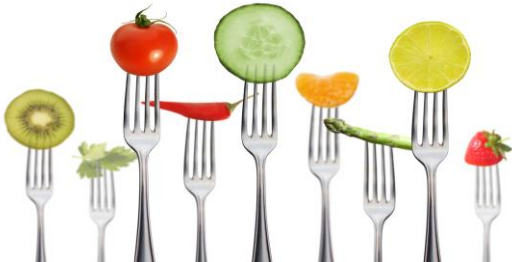




Speisekarte

für die KW 40
04.10.2021 - 08.10.2021



MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kalt- speise	Blattsalat mit Putenbruststreifen Brötchen Obst (G, Allergene: a1,a3,k)	Thunfisch-Wrap mit Salat, Tomaten und Mais Kompott (2,F, Allergene: a1,d,g)	Linsensalat mit Knusperspeck Brötchen Fruchtjoghurt (1,2,3,5,7,S, Allergene: a1,a3,g,k,n)	Bunter Fleischsalat mit Ei und Tomaten Brötchen Schokopudding (1,2,3,4,7,11,S/R, Allergene: a1,a3,c,g,k,l)	Salatteller mit Frischkäse-Bällchen, Gurken und Radieschen Brötchen Dessertcreme (Allergene: a1,a3,g,k)
Menü 1	Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce und Röstiecken Blattsalat (S, Allergene: a1,a3,g)	Rigatoni al forno und Tomatensauce Blattsalat Kompott (R, Allergene: a1,c,g,k)	Seelachs im Backteig mit Salzkartoffeln und Dillsauce Beilagensalat (F, Allergene: a1,c,d,g,k,l)	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Schokopudding (1,2,3,4,5,7,S/R, Allergene: a1,a3,a5,c,g,l,n)	Leichte Nudel-Hähnchen-Pfanne mit Gemüse und Sauce Dessertcreme (G, Allergene: a1,c,g,h3,h4,k)
Vege- tarisch	Gebackener Gemüsebratling mit Kräutersauce und Kartoffeln Blattsalat (Allergene: a1,a5,c,g,k)	Makkaroni-Gemüseauflauf mit Tomatensauce Blattsalat Kompott (Allergene: a1, c,g,k)	Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüsereis und Sauce Fruchtjoghurt (1,3,5, Allergene: a1,a3,c,f,g,k,n)	Kaiserschmarrn mit gehobelten Mandeln, Rosinen und Apfelmus Kompott (3, Allergene: a1,c,g,h1)	vegetarische Maultaschen in Streifen, geröstet mit Ei Kartoffelsalat Dessertcreme (Allergene: a1,c,g,k,l)

Änderung der Speisekarte vorbehalten

*S=Schwein *R=Rind *G=Geflügel *F=Fisch *W=Wild

Die angegebenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der beigelegten und in der Kantine aushängenden Legende. Vielen Dank!

