



Speiseplan

für die KW 49
06.12. - 10.12.2021



MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kalt-speise	Blattsalat mit Tomate, Mozzarella, Kräuter-Croutons und Balsamico-Dressing Brötchen Dessert-Creme (1,3,5, Allergene: a1,a3,g,k,n)	Mexico-Wrap mit Rindfleisch-Gemüse-Füllung Salat und Salsa Pudding (1,R, Allergene: a1,g)	Pikanter Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurkenstreifen Brötchen Obst (1,2,3,4,7,11,S/R, Allergene: a1,a3,k,l,n)	Weihnachtsmenü 1 Hirschbraten aus der Keule in feiner Preiselbeersauce dazu Blaukraut und Semmelknödel * Birnen - Zimtcreme garniert mit Haselnusskrokant (W,1,3 Allergene: a,f,a1,a3,c,g,h2,n) Weihnachtsmenü 2 Pilzmaultaschen in Butter geschwenkt garniert mit geschmelzten Zwiebeln dazu winterlichen Blattsalat mit Walnussdressing * Birnen - Zimtcreme garniert mit Haselnusskrokant (Allergene: c,a,g,a1,h3,h2)	Käsesalat mit Zwiebeln, Gurken und Radieschen Brötchen Rote Grütze mit Topping (1,3, Allergene: a1,a3,g)
Menü 1	Rindergeschnitzeltes "Stroganoff Art" mit Nudeln Dessert-Creme (1,2,11,R, Allergene: a1,a3,c,g,h2,l)	Chili con Carne mit Brötchen Pudding (1,3,R, Allergene: a1,a3,c,f,g,k,l)	Hähnchenschlegel mit Kartoffelsalat Brötchen Obst (1,2,3,G, Allergene: a1,a3,c,g,l)		Gedünstetes Schollenfilet mit Salzkartoffeln und Kräutersauce Beilagen Salat (F,Allergene: c,d,g,k)
Vege-tarisch	Ravioli mit Käsefüllung à la Florentine (mit Blattspinat) Endiviensalat Dessert-Creme (Allergene: a1,c,g,k)	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Bechamelsoße Pudding (Allergene: c,g,k)	Grillgemüse-Teller mit Tomaten-Kräuter-Soße und Tagliatelle Obst (Allergene: a1,c)		Nudeln "al Arrabiata" mit Zucchini, Paprika und Tomaten (scharf) Rote Grütze mit Topping (1,Allergene: a1,c,g)

Änderung der Speisekarte vorbehalten

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

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

