

Speiseplan

**Guten
Appetit**

für die KW 39
26.09. - 30.09.2022



MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kalt- speise	Salatteller "Korfu" mit Hirtenkäse Brötchen Rote Grütze mit Topping (6, Allergene: a1, a3,c,g)	Wrap mit Hackfleischfüllung, Reibekäse und Salat und Kompott (2,R, Allergene: a1.g)	Roter Heringssalat mit rote Bete, Essiggurken und Apfelwürfeln Brötchen (1,2,3,11,F, Allergene: a1,a3,c,dg,l)	Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ananas, Mandarinorangen, Curryrahmdressing Brötchen (1,2,3,G, Allergene: a1,a3,c,g,k,l)	Eiersalat "Schwetzinger Art" mit Schinken und Gemüse Brötchen Pudding (1,2,3,4,7,S, Allergene: a1,a3,c,k,l)
Menü 1	Rigatoni al forno mit Tomatensauce Blattsalat (R, Allergene: a1,c,g,k)	Rindfleischfrikadelle mit Kräuterkartoffeln und Soße Blattsalat (R, Allergene: a1,a3,c)	Hähnchenstreifen in Rahmsauce mit Nudeln Beilagensalat (G, Allergene: a1,a3,a5,c,g,k)	Kräuterbraten mit Semmelknödel und Soße Beilagensalat (S, Allergene: a1,a3,c,k)	"Ostalb-Käsespätzle" Käsespätzle mit Schinken und Sahne verfeinert Blattsalat (2,3,4,7,S, Allergene: a1,a5,c,g,k,l)
Vege- tarisch	Vegetarische Paella und Blattsalat (Allergene: a3,k,g)	Schwäbische Dampfnudel mit Vanillesoße und Kompott (1, Allergene: a1,c,g)	Überbackene Gemüseaultaschen mit Tomatensoße Beilagensalat (Allergene: a1,c,g,k)	Tagliatelle mit Pesto-Sahnesoße Parmesan und mediterranem Gemüse Obst (2, Allergene: a1, c, g, h3, h4)	Pikante Nudelpfanne Zwiebeln, Paprika, Mais und grüne Bohnen Pudding (Allergene: a1,a3,c)

Änderung des Speiseplan 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!

