









	Mo 04.11.2024	Di 05.11.2024	Mi 06.11.2024	Do 07.11.2024	Fr 08.11.2024	Sa 09.11.2024	So 10.11.2024
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Hackbällchen 20/20 W/23/ 29 Rahmsauce 26 Kartoffelpüree 25/26 Mischgemüse 	Tortellini 20/20 W/26 Tomatensauce Gouda 26 	Paniertes Schnitzel 20/20 W Kartoffelsalat 2/29 Ketchup 9 	Backfisch (MSC) 8/20/2 0W/21 Salzkartoffeln Erbsen Möhren Gemüse 			
Menü 2	Couscouspfanne Grillgemüse Kräuterschmand 	Brokkoli-Nuss-Knusperecke 20/20 H/20W /27/ Salzkartoffeln 27Ha/ 27Ma Gelbe und Orangene Karotten 	Quarkkeulchen 20/20 W/23/ 26 Rote Beerengrütze Vanillesauce 26 	Gemüselasagne 20/20 W/23/ 26/28 			
Getränk / Dessert	Getränke verschiedene Sorten 1/9	Getränke verschiedene Sorten 1/9	Getränke verschiedene Sorten 1/9	Getränke verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Schokopudding 1/3/26			

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten