

# Speiseplan

## Woche 2

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 vegetarisch/vegan
Mo	Bratwurst <sup>8,i,j</sup> Bayrisch Kraut <sup>2,3,a1,g</sup>  Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Brühnudeln mit Hühnerfleisch <sup>a1,c,i</sup>  Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Reibekuchen Apfelkompott  Fruchtjoghurt <sup>9</sup>
Di	Schmorkohl mit Hackfleisch <sup>a1</sup>  Apfel	gedünsteter Seehecht <sup>d</sup> Dillsoße <sup>a1,d,g</sup> Kürbissalat <sup>9</sup> Apfel	Falafeltaler, veganer Joghurt dip <sup>3,f</sup> CousCous <sup>a1</sup>  Apfel
Mi	Kichererbsencurry Basmatireis  Schokopudding <sup>9</sup>	Chick'n Haxe <sup>a1</sup> Pariser Karotten in Rahm <sup>a1,g</sup>  Schokopudding <sup>9</sup>	Kaiserschmarrn <sup>a1,c,g</sup> Vanillesoße <sup>1,g</sup>  Schokopudding <sup>9</sup>
Do	Panierter Seelachs <sup>1,a1,d</sup> süß-saure Soße <sup>1,a1,j</sup> Rote Bete <sup>9</sup> Pfrisichkompott	Rinderschmortopf <sup>a1,i</sup> Senfgurke <sup>3,9,j</sup>  Pfrisichkompott	Gemüse-Reispfanne Toskanischer Art  Pfrisichkompott
Fr	Kasselerbraten <sup>2,3</sup> Soße <sup>a1</sup> Ananassauerkraut  Sahnejoghurt <sup>9</sup>	Nudel - Gemüse - Auflauf <sup>a1,c,g</sup> Tomatensoße <sup>1,a1</sup>  Sahnejoghurt <sup>9</sup>	Weißkohleintopf   Sahnejoghurt <sup>9</sup>
Sa	Rahmspinat <sup>a1,g</sup> Rührei <sup>1,c,g</sup>  Banane	Geflügelfrikadelle <sup>a1,c,g,j</sup> Möhren-Kohlrabi Gemüse in Rahm <sup>a1,g</sup> Banane	Gemüsebolognese Gerstoni <sup>a3</sup>  Banane
So	Hähnchenschnitzel Cordon bleu <sup>1,2,12,a1,g</sup> Champignons in Rahm <sup>a1,g</sup>  Kuchen <sup>a1,c,g</sup>	Schweinefiletbraten Soße <sup>a1</sup> Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse  Kuchen <sup>a1,c,g</sup>	Bandnudeln <sup>a1</sup> mit Rote Bete Minz Pesto <sup>h1</sup> Gurkensalat <sup>2,3</sup>  Kuchen <sup>a1,c,g</sup>

Sie können täglich zu Ihrem Gericht wählen

-  Schwein
-  Rind
-  Geflügel
-  vegetarisch
-  vegan

### Beilagen

- Kartoffeln
- Kartoffelpüree <sup>9</sup>
- Nudeln <sup>a1</sup>
- Reis

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:  
 1= mit Farbstoff  
 2= mit Konservierungsmitteln  
 3= mit Antioxidationsmitteln  
 4= mit Geschmacksverstärkern  
 5= geschwefelt  
 6= geschwärtzt  
 7= gewachst  
 8= mit Phosphat  
 9= mit Süßungsmitteln  
 10= enthält eine Phenylalaninquelle  
 11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken  
 12= Jodsalz  
 13= Stärke (bei Fleischerzeugnissen)

\* im Rinderdarm

mögliche Allergene:  
 a= glutenhaltiges Getreide  
 a1 Weizen, a2 Roggen, a3 gerste,  
 a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kammut  
 b= Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 c= Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 d= Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 e= Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 f= Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 g= Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 h= Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 h1 Mandel, h2 Haselnuss, h3 Walnuss, h4 Pecanuss,  
 h5 Paranuss, h6 Pistazie  
 i= Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 j= Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 k= Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 l= Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l als SO<sup>2</sup> angeben  
 m=Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten !

Guten Appetit

