



Speiseplan vom 23. Oktober- 26. Oktober 2017

Fleisch/Fischgericht

Vegetarisches Gericht

Mo. 23.10.2017	Schinkennudeln ^{A1,C} (Schwein ^{1,3,4}) mit Tomatensoße und Salat, ^{L,J} Sahnequark ^G mit karamellisierten Nüssen ^{A1,3,4H1,2,4}	Tellerrösti mit Steckrüben- Karottengemüse belegt und Käse ^G überbacken, Salat ^{L,J} und Sahnequark ^G mit karamellisierten Nüssen ^{A1,3,4H1,2,4}
Di. 24.10.2017	Tafelspitz (Rind) mit Meerrettichsoße ^{G,8} , Kartoffeln und Butterbohnen, ^G Obst	Süßkartoffel -Burger mit Champignonsoße, ^{1,3,G} Salat ^{L,J} und Obst
Mi. 25.10.2017	Hackfleisch - Lasagne (Rind) ^{A1,C,G} dazu Salat ^{L,J} und Stracciatellajoghurt ^{G,F}	Vegetarisches Schnitzel gefüllt mit Tomatenmus ^{A1,4,G,C,I} (Milch/Weizenbasis) auf Rahmspinat ^G und Schupfnudeln, ^{A1,C} Stracciatellajoghurt ^{G,F}
Do. 26.10.2017	Gemüsecremesuppe, ^G panierte Fischroulade ^{A1,G,D} mit Reis und Buttersoße, Salatgarnitur ^{L,J}	Gemüsecremesuppe, ^G Quarkauflauf ^{G,C} mit Rosinen und Mandelsplitter, ^{H1} Kompott

Guten Appetit!

wünscht das Küchenteam



Änderungen vorbehalten, wir verwenden ausschließlich gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Konservierungsmittel. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene werden in den Tagesgerichten gekennzeichnet. Die Kennzeichnung hängt im Speisesaal aus