



Speiseplan

20.11.-24.11.23



SPEISEN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Mittagessen	Fusilli (GL1) mit Käsesauce (GL1,ML)	Rinderrahm- geschnetzeltes (GL1,ML) mit Kartoffeln und frischem Rotkohl	Kürbislasagne mit Käse überbacken (EI,GL1,ML)	Seelachsfilet mit Käsekruste (FI,GL1,ML) und parboiled Reis mit rustikaler Tomatensauce	Sonnenscheinsuppe (mit Steckrübe) (ML) Cherrytomaten
	Knabber Kohlrabi mit Petersilienquarkdip (ML)	Gurkenräder	Bataviasalat mit Mais und Zitronenvinaigrette (SN)	Chinakohl-Apfelsalat (ML)	Steinofenbaguette "Nizza" (GL1,GL3,GL4)
Nachtisch	Bananenjoghurtquark (ML)	Gesüßter Naturquarkjoghurt (ML)	Pfirsich-Tiramisu (EI,ML,GL1)	Obst Rote kernlose Trauben	Rote Beerengrütze mit Joghurt-Zimtsauce (ML)

Änderungen vorbehalten

ALLERGENKENNZEICHNUNG
 GL=Gluten(GL1=Weizen, GL2=Hafer, GL3=Roggen, GL4=Gerste, GL5=Dinkel), ML= Milch und -erzeugnisse einschl. Lactose, EI=Eier, FI=Fisch, SE=Sellerie, SN=Senf, SM=Sesam, SF=Schalenfrüchte, ED=Erdnüsse, SB=Sojabohnen, LP=Lupinen

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Allergene enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden und/oder lt. Produktspezifikation Spuren einzelner Allergene enthalten können