

**Speiseplan vom 15.11. bis 19.11.2021**

**Achtung, Buffet! Speisen sind nicht unbegrenzt verfügbar.  
Es werden täglich weitere wechselnde und ergänzende Komponenten angeboten.**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert	Salatoption
<b>Montag</b>	Bio-Vollkornpenne <sup>1a</sup> mit Rinderbolognese <sup>9</sup> und Parmesan <sup>7</sup>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sup>7</sup> , Erbsen-Wurzelgemüse und Petersiliensauce <sup>7</sup>	Quiche Loraine <sup>1a,3,7,9</sup> vegetarisch mit kleinem Salat und Dressing <sup>3,7,10</sup>	Saisonales Obst <b>oder</b> Pudding-Dessert <sup>1a,7</sup>	Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Paprika  Vinaigrette <sup>10</sup>
<b>Dienstag</b>	Spätzle <sup>1a,3</sup> in Käse-Rahm <sup>7</sup> mit Gurkenrohkost	Mini-Frikadelle <sup>1a</sup> vom Rind mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> und Gurkensalat <sup>10</sup>	Alaska-Seelachs-Backfisch <sup>1a,4</sup> mit buntem Gemüse-Nudelsalat <sup>1a,3,7,10</sup>	Saisonales Obst <b>oder</b> Joghurt/Quark <sup>7</sup>	Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Mais, Nudelsalat <sup>1a,3,7</sup>  Joghurt-Dressing <sup>7</sup>
<b>Mittwoch</b>	Hühnerfrikassee <sup>7</sup> mit buntem Gemüse und Reis	Backfisch <sup>1a,4</sup> mit italienischer Gemüsesauce und Bio-Hörnchen-Nudeln <sup>1a</sup>	Baked Potatoe mit Sour-Creme <sup>7</sup> und gemischtem Salat mit Balsamico-Dressing <sup>10</sup>	Saisonales Obst <b>oder</b> Milchreis/Kompott <sup>7</sup>	Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Krautsalat,  Vinaigrette <sup>10</sup>
<b>Donnerstag</b>	Bio-Gemüsesuppe mit Vollkornbrötchen <sup>1alle</sup>	Geflügel-Bratwurst mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree <sup>7</sup> , Ketchup <sup>10</sup>	Glasnudelsalat <sup>6,10</sup> mit Paprika, Karotten, Sprossen, Frühlingszwiebeln und Erbsen, dazu Brötchen <sup>1a</sup>	Saisonales Obst <b>oder</b> Wackelpudding	Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Rote Bete  Joghurt-Dressing <sup>7</sup>
<b>Freitag</b>	Bio-Fischfilet <sup>1a,4</sup> mit Möhren in Schnittlauch-Rahm <sup>7</sup> und Butterreis <sup>7</sup>	Kartoffelgratin <sup>7</sup> überbacken mit Käse <sup>7</sup> , dazu Bio-Brokkoli-Gemüse	Geflügelwiener mit Senf <sup>10</sup> und Essig-Öl-Kartoffelsalat <sup>3,10</sup>	Saisonales Obst <b>oder</b> Joghurt/Quark <sup>7</sup>	Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Champignons, Kartoffelsalat <sup>1a,3,7</sup>  Vinaigrette <sup>10</sup>

1= Gluten haltiges Getreide (**1a** Weizen, **1b** Roggen, **1c** Gerste, **1d** Hafer, **1e** Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (**5a** Mandeln, **5b** Haselnüsse, **5c** Walnüsse, **5d** Cashewnüsse, **5e** Pecannüsse, **5f** Paranüsse, **5g** Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

**Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.**