

**Speiseplan vom 22.11. bis 26.11.2021**

**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>	Grünkern-Käse-Medailons <sup>1a,3,6,7,11</sup> mit Vollkornreis und Ratatouille- Gemüsesauce <sup>5</sup>	Gabelspaghetti <sup>1a</sup> mit Putenfleischklößchen <sup>1a,</sup> in Tomatensauce	Vegetarischer Bio-Tortellini-Salat <sup>1a,6</sup> mit Gemüse und Brötchen <sup>1a</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>	Hähnchenbrust-Geschnetzeltes <sup>7</sup> mit Gemüse in Butterreis <sup>7</sup>	Bio-Gemüseauswahl mit Kartoffeln und Petersiliensauce <sup>7</sup>	Gemischter Salat mit Mozzarella <sup>7</sup> , Balsamico-Dressing <sup>10</sup> und Brötchen <sup>1a</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>	Bio-Penne <sup>1a</sup> mit Bio-Erbesen und Karotten in Tomatensauce <sup>9</sup>	Mildes Chili con Carne mit Rind, Mais und roten Bohnen <sup>8</sup> dazu Brötchen <sup>1a,1b,1c,1d,1e</sup>	Hähnchengyros mit Krautsalat und Tsatsiki <sup>7</sup> im Fladenbrot <sup>1a,1c,11</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>	Hähnchen-Innenfilets mit Leipziger Allerlei, Petersiliensauce <sup>7</sup> und Kartoffeln	Vegi-Nudeltaschen <sup>1a,7</sup> mit Béchamelsauce <sup>7</sup> und Käse <sup>7</sup> überbacken	Geflügelschnitzel <sup>1a</sup> im Brötchen <sup>1a</sup> mit Salat, Gurke, Tomate und Ketchup <sup>9,10</sup>	Saisonales Obst <b>oder</b> Wackelpudding	Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Rote Bete  Joghurt-Dressing <sup>7</sup>
<b>Freitag</b>	Gemüse-Burger <sup>1a,3</sup> im Vollkornbrötchen <sup>1alle</sup> m. Tomate, Gurkenquark <sup>7</sup> dazu Kartoffelecken	Gebratenes Seelachsfilet <sup>1a,4</sup> mit Senfsauce <sup>7,10</sup> , Brokkoli und Vollkornreis	Rinderfrikadelle <sup>1,3,7,9,10</sup> mit Kartoffel-Mayonnaisen-Salat <sup>3,7,9,10</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 + Sulfit

14= Weichtiere

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