














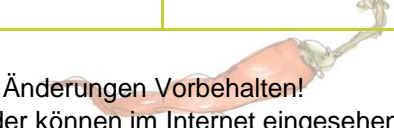
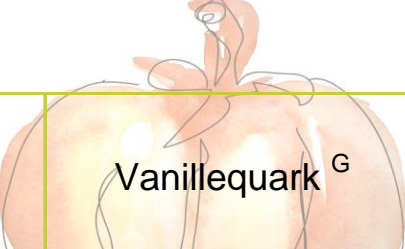


Speiseplan

DATUM: 07.10. - 11.10.2024

Woche 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Leicht & Lecker 	Hühnersuppe mit Eierstich, Muschelnudeln ^{Aa,C,I} Vollkornbrot ^{Aa,Ac,F,K,} 	Pizza Margherita ^{Aa,Ac,G} mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella ^G 	hausgemachte Kartoffel-Zuccinipuffer ^{Aa,C} mit Kräuterquark ^G 	Seelachsfilet in Backteig ^{Aa,Ae,C,G} Erbsen Petersilienkartoffeln Remoulade ^{1,5G,C} 	Königsberger Klopse ^{Aa;C} in Kräutersauce ^G Reis 
Die Grüne Küche 	Spaghetti ^{Aa} Tomaten-Soße Reibekäse ^G 	Asiatische Reispfanne mit Chinagemüse 	Kürbiscrème ^G Suppe ^{Aa,C,G,I} Vollkornbrot ^{Aa,Ac,F,K,} 	Thai-Curry- Gemüse Langkornreis 	Penne ^{Aa} Spinat-Käse-Soße ^G 
Salat 	Täglich: Salatbuffet mit hausgemachten Dressing Deklaration wird beigelegt				
unser Dessert 	Obst der Saison 	Bananenjoghurt ^G	Obst der Saison 	Vanillequark ^G 	Obst der Saison

Ihr Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Änderungen Vorbehalten!
 Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.