












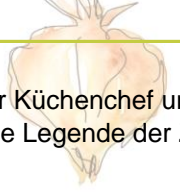
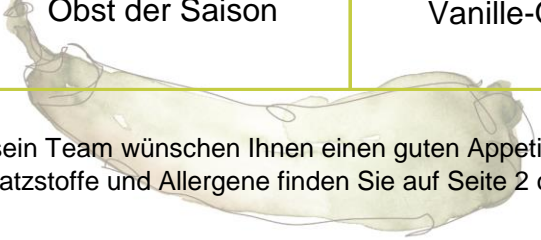




Speiseplan

DATUM: 14.10. - 18.10.2024

Woche 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Leicht & Lecker 	Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Reibekäse ^G 	Mediterrane Gemüsepfanne mit Kräuterreis 	Sellerischnitzel ^{Aa,G,C} Zitronen-Minz-Quark ^G Kartoffeln 	Paniertes Seelachsfilet ^{Aa,G,D,C} Möhren in Kräutersoße ^G Spätzle ^{Aa,C} 	Falafel ^{Aa} in Tomatenragoute Gemüsereis 
Die Grüne Küche 	Gemüsebratling ^{C,Aa} Berchamelkartoffeln ^G 	Kartoffelgratin ^G mit Herbstgemüse 	Vollkornnudeln ^{Aa} Paprikasoße ^{3/} Käsesoße ^{1,5G} Hirtenkäse ^G 	Erbseneintopf ^I Kartoffelwürfeln, Paprika Vollkornbrot ^{Aa,Ab,K} 	Bratreispfanne mit Sojasoße ^F Tomaten, Zucchini, Zuckerschoten Kräutersoße ^G 
Salat 	Täglich: Salatbuffet mit hausgemachten Dressing Deklaration wird beigelegt				
unser Dessert 	Obst der Saison 	Vanille-Quark ^G	Kuchen ^{AA,C,G,9}	Obst der Saison 	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.