



SPEISEPLAN

26.09.2022 – 30.09.2022



Woche 39	Menü 1		Menü 2		Salatteller	
Montag 26.09.22	Frikadelle mit Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln <small>a, b, c, k, m</small>		Pasta-Gemüsepfanne mit Kräutersauce <small>a, b, c, k</small>		Gemüsesalat mit Erdnussdressing dazu Baguette <small>a, b, g</small>	
Dienstag 27.09.2022	Hähnchenschnitzel an Rahmgemüse und Spätzle <small>a, b, c, k</small>		Kaiserschmarrn mit Pfaumenkompott <small>a, b, c</small>		Bunter Reissalat mit Thunfisch <small>d, k, m</small>	
Mittwoch 28.09.22	Pasta mit Bolognesesauce dazu Hartkäse und Salat <small>a, b, c, k, m</small>		Bunte Schupfnudelpfanne mit Spinatrahmsauce <small>a, b, c, k, m</small>		Gnocchi-Salat mit Tomaten und Paprika verfeinert mit Basilikumpesto <small>a, b, c, m</small>	
Donnerstag 29.09.22	Currywurst mit Kartoffelspalten dazu Farmersalat <small>o, m, c</small>		Gemüsegulasch mit Reis <small>c, m</small>		Nudelsalat mit geröstetem Gemüse und Fetakäse <small>a, b, c, k</small>	
Freitag 30.09.22	Nudel Hühnchensuppe mit Gemüseeinlage <small>a, k, m</small>		Gemüseschnitzel an Kartoffel-Möhrenstampf und Rahmsauce <small>a, b, c, k, m</small>		Tomaten-Brotsalat auf Ruccola <small>a, b, m</small>	

IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen gerne Herr Hoberock-Tuppat Betriebsküchenleiter, unter der Durchwahl - 926-170 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe und Hauptallergene*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch,
 e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxide und Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

Aufgrund des angewendeten Produktionsverfahrens können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.