
















	Mo 30.11.2020	Di 01.12.2020	Mi 02.12.2020	Do 03.12.2020	Fr 04.12.2020
Tagesmenü	Spaghetti <small>20W/23</small> Rinderbolognese <small>28</small> geriebener Käse <small>26</small> 349 kcal • 1471 kJ 	Putenfrikadelle <small>20W/23/29</small> Rahmspinat <small>26</small> Salzkartoffeln 398 kcal • 1666 kJ 	Kartoffelrösti Kräuterschmand <small>26</small> Griechischer Bauernsalat <small>3/26</small> 533 kcal • 2220 kJ 	Hähnchenbrustfilet Curry-Gemüsereis 302 kcal • 1275 kJ 	Schupfnudel-Hähnchen-Pfanne <small>20W/23</small> Möhren, Paprika, Lauch Blumenkohl 349 kcal • 1477 kJ 
Vegetarisches Menü	Pasta <small>20W</small> Gemüseragout 330 kcal • 1387 kJ 	Cremige Spätzlepfanne <small>20W/23/26</small> Champignons Babyspinat Cherrytomaten 242 kcal • 1024 kJ 	Tomatencremesuppe <small>1/5/26/31</small> 130 kcal • 545 kJ 	Kartoffelgulasch Paprika, Möhre Zwiebel 108 kcal • 457 kJ 	Gemüsereis Mais, Zuckerschoten, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen 224 kcal • 950 kJ 
Veganes Menü	Glutenfreie Nudeln Ratatouille 477 kcal • 2010 kJ 	Kartoffel-Gemüseragout 138 kcal • 580 kJ 	Tomatensuppe <small>1/5/31</small> 65 kcal • 277 kJ 	Veganes Kartoffelgulasch Möhren, Zwiebeln Paprika 108 kcal • 457 kJ 	Mediterraner Gemüsereis 224 kcal • 950 kJ 

Zusatzstoffe:
3 mit Antioxidationsmittel

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 22 enthält Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 32 enthält Lupine, 33 enthält Weichtiere/-erzeugnisse



Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten