



# Speiseplan

KW 41: 07.10.- 13.10.2024

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
<b>Mo</b>	Spaghetti mit Thunfisch-Tomatensauce <small>A, D, I</small>		Spaghetti mit Tomatensauce und Grill-Gemüse VEGAN <small>A, I</small>		Obst nach Saison
<b>Di</b>	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saiten (Pute/Schwein) <small>A, C, G, I, 5</small>		Kaiserschmarrn mit Apfelmus <small>A, C, G, 9</small>	Linsen mit Spätzle vegetarisch (auch als VEGAN) <small>A, C, G, I</small>	Obst nach Saison
<b>Mi</b>	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Salzkartoffel und Preiselbeeren <small>A, G, I</small>		Couscous-Gemüsepfane VEGAN A, I mit Joghurt Dipp G <small>A, G, I</small>		Obst nach Saison
<b>Do</b>	Grill-Hähnchen und schwäbischer Kartoffelsalat <small>A, I, J</small>		Kartoffelauflauf mit Gemüse und Gurken-Schmand Salat <small>A, I, G, C</small>		Obst nach Saison Schokocreme G
<b>Fr</b>	Nudelaufwurf mit Hackfleisch <small>A, G, I</small>		Reisnudelpfanne mit Tomatensugo <small>A, G</small>		Obst nach Saison
<b>Kennzeichnung:</b>		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.			

## Allergenkennzeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide
  - A 1 Weizen
  - A 2 Roggen
  - A 3 Gerste
  - A 4 Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
  - H 1 Mandeln
  - H 2 Haselnüsse
  - H 3 Walnüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid u. Sulfide
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten