



Speiseplan

KW 47: 18.11.- 24.11.2024

	Menü I	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Tagliatelle mit Lachs und Spinat <small>A, G, I, D</small>	Tagliatelle mit Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, Rucola in Tomatensauce "Napoli" <small>A, G, C, I auch als Vegan</small>		Obst nach Saison
Di	Schweine/Putensteak mit Paprikasauce und Kartoffelgratin <small>A, C, G, I</small>	Gebratene schwäbische vegetarische Maultaschen mit Ei <small>A, C, G, I, 2, 3</small>		Obst nach Saison Erdbeerpudding <small>G</small>
Mi	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Brötchen <small>A, C, G, I, F</small>	Gaisburger Marsch mit vegane Würstchen, vegane Spätzle und Brötchen <small>A, I</small>		Obst nach Saison
Do	Hähnchenschenkel mit Reis, Karottengemüse und Sauce <small>A, I</small>	Nudeln mit Gorgonzolasauce und Broccoli <small>A, C, G, I</small>	Nudeln mit Kräutersauce und Broccoli VEGAN <small>A, I</small>	Obst nach Saison Buttermilch-Mango-Creme <small>G</small>
Fr	Canelloni Bolognese (Rind) mit Tomatensauce und Parmesan <small>A, C, G, I, F</small>	Canelloni mit Zucchini-Spinat-Ricotta-Füllung dazu Tomatensauce und Parmesan <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison
Kennzeichnung:				

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