

# Speiseplan

Woche von 26.09. – 30.09.22

KW: 39

	Hauptgericht	Vegetarisch	Salat	Dessert	Abendessen
<b>Montag</b>	Rindergulasch, Kartoffelpüree <sup>E</sup>	Auberginenragout, Kartoffelpüree <sup>E</sup>	Rettichsalat <sup>E</sup> , grüner Salat	Frische Trauben	Fruchtiger Frischkäse <sup>E</sup> , mit Zwieback <sup>A</sup>
<b>Dienstag</b>		Semmelknödel <sup>A, E, F</sup> mit Pilzsoße <sup>E</sup>	Kraut-Paprikasalat	Joghurtcreme <sup>E</sup> , mit Früchten	Kalbsleberwurst mit Laugenstange <sup>A, 3, 4</sup>
<b>Mittwoch</b>	Linsen, Spätzle <sup>A</sup> , und Saitenwurst	Linsen, Spätzle <sup>A</sup> , und Vegi – Saiten <sup>A, I</sup>		Apfelcrumble <sup>A, E</sup>	Bauernsalat
<b>Donnerstag</b>	Salami – Pizza <sup>A, E, ,1,3,4</sup>	Pizza – Margharita <sup>A, E, F, 3</sup>	gemischter Salat	Panna Cotta <sup>E</sup>	Wurst, Käse <sup>1, 3, 4, E</sup>
<b>Freitag</b>		Gebackener Camembert <sup>A, E</sup> , Preiselbeeren, Toastbrot <sup>A</sup>	Blattsalat	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	
<b>Samstag</b>					
<b>Sonntag</b>					Wurst, Käse <sup>1, 3, 4, E</sup>

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT

## Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide: Weizen
- b) Roggen
- c) Dinkel
- d) Sesam-Samen
- e) Milch einschl. Laktose
- f) Eier
- g) Erdnüsse
- h) Soja
- i) Schalenfrüchte: Haselnüsse

- k) Mandeln
- l) Sellerie
- m) Lupinen
- n) Schwefeldioxid und Sulfite
- o) Fisch
- p) Senf
- q) Krebstiere
- r) Weichtiere

## Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Geschmacksverstärker
- 3) mit Phosphat
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) geschwärzt
- 6) mit Süßungsmittel