

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	MSC Seelachs in Reis-Knusperpanade <small>a,d,k</small> ,aus fein zerkleinertem Seefisch Zitronen- Buttersoße <small>g</small> gebratene Kartoffeln <small>3,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade <small>a,c,f,i</small> Zitronen-Buttersoße <small>g</small> gebratene Kartoffeln <small>3,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Honigmelone
Mittwoch			
Donnerstag	Rinder - Geflügelfrikadelle <small>4,8,a,c,f,g,i</small> Bratensoße <small>a,i</small> Fingermöhren <small>i</small> Kartoffelpüree <small>g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Frikadelle von Hirse, Möhren und Weizen <small>a,c,f,i</small> Spinat Soße <small>a,g,i</small> Fingermöhren <small>i</small> Kartoffelpüree <small>g,i</small>	Pudding mit Vanillegeschmack im Becher <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen
<p>Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst; 8. mit Phosphat; 9. mit Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke</p> <p>Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c. Eier und Eierzeugnisse; d. Fisch und Fischerzeugnisse; e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f. Soja und Sojaerzeugnisse; g. Milch und Milcherzeugnisse inkl. Laktose; h. Schalenfrüchte und Produkte; i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;</p> <p>m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

Speiseplan für Euch vom 11.10.2021 – 15.10.2021

