



## Speiseplan vom 29.10. - 02.11.2018

	Tagesgericht	Veggiebar	Nudelbar	Salatbar
<b>Montag:</b> <b>8</b>	"Köttbullar" mit Preiselbeerrahmsoße, Salzkartoffeln, Salat  c,g,i,j,2,3	Gnocchi mit Broccolisöße "Veronese"  a,c,g	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage  a,e,f,g,i,j	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen  a,c,g,i,j,2,5
<b>Dienstag:</b> <b>9</b>	Hähnchenschnitzel mit Reis, Möhren  a,c,g,i	Pizza "Margherita", Salat  a,g,i,j	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage  a,e,f,g,i,j	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen  a,c,g,i,j,2,5
<b>Mittwoch:</b> <b>10</b>	Lammhacksteak mit Kräuterbutter, grüne Bohnen + Kartoffeln  a,c,g,i,j	Maiscremesuppe mit Bauernbrot  a,g,i	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage  a,e,f,g,i,j	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen  a,c,g,i,j,2,5
<b>Donnerstag:</b>	<i>Feiertag -kein Essen-</i>			
<b>Freitag:</b>	<i>"SCHILF" Schulfrei -kein Essen-</i>			

Außerdem bieten wir an: Dessertauswahl zu jedem Essen & Bedienung an unseren Trinkwasserstationen. Änderungen vorbehalten.

Allergene/Zusatzstoffe: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch & Laktose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen,

l Lupine, m Weichtiere, n Schwefeldioxid & Sulfit, 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 7 Phosphat (nur Fleischerzeugnisse)

8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Milcheiweiß (nur Fleischerzeugnisse), 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Zucker/Glukose

Produktionsbedingt können immer Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sein.



## Speiseplan vom 05. - 09.11.2018

	Tagesgericht	Veggiebar	Nudelbar	Salatbar
<b>Montag:</b> 1	Wurstgulasch mit Kidneybohnen und Mais, Potatoe Wedges <small>a,g,i,j,2,7</small>	Ravioli mit Kräuter-Sahne-Soße <small>a,g</small>	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage <small>a,e,f,g,i,j</small>	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen <small>a,c,g,i,j,2,5</small>
<b>Dienstag:</b> 2	Hähnchengyros mit Reis, Tzaziki und Bauernsalat <small>g</small>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Salat mit Joghurtsdressing <small>a,c,g,i</small>	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage <small>a,e,f,g,i,j</small>	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen <small>a,c,g,i,j,2,5</small>
<b>Mittwoch:</b> 3	Schlemmerfischfilet "Bordelaise" mit Salzkartoffeln, Buttererbsen <small>a,c,d,g,i,j</small>	gebratene Broccolinudeln - asiatisch - <small>a,f,h</small>	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage <small>a,e,f,g,i,j</small>	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen <small>a,c,g,i,j,2,5</small>
<b>Donnerstag:</b> 4	Geflügelbratwurst mit Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi <small>a,g,i,j,2,7</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>g,12</small>	Pastateller mit verschiedenen Soßen, Salatbeilage <small>a,e,f,g,i,j</small>	Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot / Brötchen <small>a,c,g,i,j,2,5</small>
<b>Freitag:</b> A		Krustenbraten mit Backkartoffeln, Bayerisch Kraut <small>g,i,j</small>		

Außerdem bieten wir an: Dessertauswahl zu jedem Essen & Bedienung an unseren Trinkwasserstationen. Änderungen vorbehalten.

Allergene/Zusatzstoffe: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch & Laktose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen,

l Lupine, m Weichtiere, n Schwefeldioxid & Sulfit, 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 7 Phosphat (nur Fleischerzeugnisse)

8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Milcheiweiß (nur Fleischerzeugnisse), 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Zucker/Glukose

Produktionsbedingt können immer Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sein.