

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert	Beigabe
<b>M o</b>	Hähnchenschenkel mit Soße <small>Sel,GG,M,Ei,So,Sen</small> Tomatengemüse <small>GG,Sel,So,M,Ei,Sen</small> Reis <small>M</small>		Gebackener Camembert <small>M,GG</small> Preiselbeeren Reis <small>M</small>	Buttermilchdessert <small>M</small>	Selleriesalat nach „Waldorf Art“ <small>M,Sen,Sel,Sch1,Sch3</small>
<b>D i</b>	Reibekuchen <small>SO2,Ei,GG3</small>		Gemüselasagne mit Käsesoße <small>GG,Sen,M,Ei,Sel,So,Wei</small>	Apfelmus	„Mexico“-Salat n. Art d. Hauses
<b>M i</b>	Gemischter Kohleintopf mit Kabanossischeiben <small>GG,Wei,Sel,So,M,Ei,Sen,10,3,5,6</small>	Bunter Gemüseeintopf mit Kabanossischeiben <small>GG,Wei,Sel,So,M,Ei,Sen,10,3,5,6</small>	„klarer Nudelsalat“ mit Rucola und vege. „Vales“- Schnitzel <small>M,GG,Wei,Ei,Sch,Sel,Sen,So,</small>	„Pfirsich-Melba“- Dessert n. Art d. Hauses <small>M,Sch1+2,So,Ei,GG</small>	Brötchen <small>GG, Wei,Ei,M</small>
<b>D o</b>	Frikadelle mit Soße <small>GG,Sel,So,Sen,Ei,M</small> Lauch-Rahm-Gemüse <small>GG,M,Sel,So,Sen,Ei</small> Salzkartoffeln	Frikadelle mit Soße <small>GG,Sel,So,Sen,Ei,M</small> Möhren-Rahm-Gemüse <small>GG,M,Sel,So,Sen,Ei</small> Salzkartoffeln	Vegt. Frikadelle mit Soße <small>GG,Sel,So,Sen,Ei,M</small> Lauch-Rahm-Gemüse <small>GG,M,Sel,So,Sen,Ei</small> Salzkartoffeln	Pudding Latte- Macchiato- Geschmack <small>M,Sch1,Sch2,So,Ei,GG</small>	Chinakohlsalat mit Mandarinen- Joghurt-Dressing <small>M,Sen,Sel</small>
<b>F r</b>	Heringsstipp <small>F,M,Ei,Sen</small> Rote Beete Salzkartoffeln	Dünstfisch mit Dillsoße <small>GG,Sel,So,M,Ei,Sen</small> Zucchinimix <small>M</small> Salzkartoffeln <small>M</small>	Gemüse - Bratling <small>Ei,Sel,GG,Wei</small> Dillsoße <small>GG,Sel,So,M,Sen,Ei</small> Zucchinigemüse <small>M</small> Salzkartoffeln	„Kirsch“ Götterspeise mit Sahnehaube <small>M,GG,Sch,So,Ei</small>	Menü 2+3: Rote Beete Salat
<b>S a</b>	Linsen-Eintopf mit Heißwurstscheiben <small>GG,Sel,M,Ei,So,Sen,5,2</small>		Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Kompott <small>GG,M</small>	Milchpudding „Butterkeks“- Geschmack <small>M,So,Ei,GG,Sch1,Sch2</small>	Brot <small>GG, Wei,Ses</small> Menü3: Stuten <small>Wei,GG</small>
<b>S o</b>	Putenrollbraten mit Bratensoße <small>GG,Wei,Sel,Ei,M,Sen,So</small> Kaisergemüse <small>M</small> Knöpfe <small>M,GG,Wei,Ei,So</small>		Blätterteigtasche <small>GG,Wei,M,Sel,So</small> Soße <small>Sel,GG,M,Ei,So,Sen</small> Kaisergemüse <small>M</small> Kartoffelstampf <small>Sen,Ei,Sel,So,M,GG</small>	Herrencreme <small>M,So,Ei,GG,Sch1,Sch2,Alc</small>	Kuchen <small>Wei,Ei,M,GG,Sch1,Sch2</small>

### ***Legende der Allergene***

Ei	Ei
Er	Erdnuss
F	Fisch
K	Krebstier
GG	glutenhaltiges Getreide
We	Weizen
GG1	Roggen
GG2	Gerste
GG3	Hafer
GG4	Dinkel
GG5	Kamut
L	Lupine
M	Milch
Sch1	Haselnuss
Sch2	Mandeln
Sch3	Walnuss
Sel	Sellerie

Sen	Senf
Ses	Sesam
So	Soja
SO2	Schwefeldioxid
W	Weichtiere

### ***Legende der Zusatzstoffe***

1	Farbstoff
2	Geschmacksverstärker
3	Konservierungsstoffe
4	Phosphat
5	Antioxidationsmittel
6	Stabilisator
7	Schwärzungsmittel
8	Festigungsmittel
9	Süßungsmittel
10	Nitritpöckelsalz
Alc	Alkohol

*Die eingesetzten Gewürze enthalten keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.*

***Änderungen im Speiseplan vorbehalten!***

***Alle Speisen werden zum sofortigen Verzehr hergestellt!***

***Wir bitten Sie grobe Essensreste, vor Rückgabe des benutzten Geschirrs, zu entsorgen.***