

## Speiseplan vom 25.11.2024 – 01.12.2024 AH

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert	Beigabe
<b>M o</b>	Spirelli-Nudeln GG,Wei,Ei,M Bolognese GG,Sel,So,Ei,M,Sen Brokkoli M		Nudeln GG,Wei,Ei,M mit Gorgonzola-Spinat- Soße M,So,Ei,GG,Sel,Sen	Quarkspeise M	Bauernsalat mit Feta M
<b>D i</b>	Reis - Gemüsepfanne GG,Wei,Sel,M,So Käsesoße Sel,GG,M,Ei So,Sen		Eierpfannkuchen mit Apfel, Rosinen, Zimtfüllung und Soße mit Vanillegeschmack M,Ei,GG,Wei,9,2	Kompott	Romanesco-Mix- Salat
<b>M i</b>	Grünkohleintopf mit Kohlwurstscheiben GG,Sen,M,Ei,Sel,5,6,10,So,	Süßkartoffel-Gemüse- Eintopf mit Kohlwurstscheiben Sen,GG,Sel,So,M,Ei,10,5,6	Bunter Salatteller mit Mais, Tomate, Gurke, Kohlrabi, Oliven, Ei, Käse und Dressing M,Sch,Ei,Sen,5,10	Pudding Vanille- Geschmack mit Schokosoße M,So,Ei,GG,Sch	Brötchen Wei,GG,Ei,M
<b>D o</b>	Putenschnitzel M,GG,Ei,Wei Paprika-Rahm-Soße GG,Sel,So,Sen,Ei,M Kroketten M,Ei,GG,Wei	Putenschnitzel M,GG,Ei,Wei Soße Sel,GG,M,So,Ei,Sen Kohlrabi M Salzkartoffeln	Vales „Toscana“ M,GG,Ei,Wei Soße Sel,GG,M,So,Ei,Sen Kohlrabi M Salzkartoffeln	Birne- Quitten Dessert M,So,GG,Sch,Ei	Gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing Sen,M
<b>F r</b>	Fischfilet „Müllerin“ mit Kräutersoße F,M,GG,Sel,So,Sen,Ei Ofengemüse M,GG,Sel,So,Sen,Ei Salzkartoffeln	Dünstfisch mit Kräutersoße F,M,GG,Sel,So,Sen,Ei Ofengemüse M,GG,Sel,So,Sen,Ei Salzkartoffeln	Falafel-Bällchen mit Kräutersoße F,M,GG,Sel,So,Sen,Ei Ofengemüse M,GG,Sel,So,Sen,Ei Rosmarinkartoffeln	Gelbe-Grütze mit Zimt-Schmand Haube M,GG,Sch,So,Ei	Lauchsalat mit Ananas und Ei M,Ei,Sel,SO
<b>S a</b>	Deftiger Erbseneintopf mit Heißwurst GG,Sel,Ei,M,5,2,Sen,So,6,10	Cremiger Kartoffeleintopf mit Heißwurst und saure Sahne GG,Sel,Ei,M,5,2,Sen,So	Cremiger Kartoffeleintopf mit veget. Heißwurst und saure Sahne GG,Sel,So,Ei,M,Wei,Sen	„Chese Cake“ Dessert M,So,GG,Sch,Ei	Brot GG, Wei,Ses
<b>S o</b>	Rindergulasch „Braumeister Art“ GG,Wei,Sel,Sen,M,Ei,So Euro Mix M Salzkartoffeln		Polentatasche mit Soße GG,Wei,Sel,So,M,Sen,Ei Euro Mix M Salzkartoffeln	Panna Cotta mit Fruchtsoße M,So,Ei,GG,Sch	Kuchen Wei,GG,So,Sch1,Sch2,Ei,M

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

Ei	Ei
Er	Erdnuss
F	Fisch
K	Krebstier
GG	glutenhaltiges Getreide
Wei	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	Schwefeldioxid
7	Schwärzungsmittel
8	Festigungsmittel
9	Süßungsmittel
10	Nitritpökelsalz
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.***