

Speiseplan xx.xx. bis xx.xx.xxxx

		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
M I T T A G E S S E N	VEGETARISCH	Allgäuer Schupfnudeln mit Pilzen und Gemüse Ei, Gl, Sl, M	Gnocchi mit Orangen-Fenchel-Gemüse Salatbuffet Ei, 10	Gefüllte Kartoffeln Mit Kressesoße Salatbuffet M, So, Gl, Sl, 10	Pfannkuchen mit Kräuter-schwammerl gefüllt Salatbuffet Gl, Ei, M, Sf, 10	Rote Bete Meerrettichsoße Kartoffeln M, Sl, Su	Salatbuffet Gefüllte Kartoffeltaschen 10, Ei, M	Falafel mit Auberginen-Ragout Gl, Sl
	VOLLKOST	Gefüllte Paprikaschote Kartoffelpüree Salatbuffet So, N, M	Marokkanischer Rindfleischtopf Reis Salatbuffet Sl, 10	Mediterrane Nudelpfanne mit Geflügel Salatbuffet Ei, Gl, 10	Schnitzel Schweizer Art Kartoffelplätzchen Salatbuffet M, Sl, Gl, Ei, 10	Pangasiusfilet Lemon-Koriander Junges Gemüse Kartoffeln F, Gl, Sl, M, Su, Sf	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Sl, Su	Spanferkel-rollbraten Wirsing Knödel Gl, Sl, Sf, M, Su
	ANGELPFLAKOST	Rinderschmorsteak Spätzle Salatbuffet Gl, Sl, Ei, 10	Seelachs gebraten Kartoffeln Salatbuffet F, Gl, M, Su, 10	Quarkstrudel mit Apfelkompott Gl, M, Ei, N	Putenbrust Rosmarinsoße Reis Salatbuffet Gl, Sl, 10	Lammragout Wachsbrechbohnen Petersilienkartoffeln Sl, Gl, Su	Buonfatti in Tomaten-Käsesoße Salatbuffet Gl, M, 10	Hähnchenroulade Gemüse Kartoffelplätzchen Gl, Sl, Ei
	Dessert	Kleines Eis N, M, So	Frisches Obst	Karamellpudding M, N, 10	Frisches Obst	Pfirsichkompott N, M, 10	Frisches Obst	Frisches Obst
A B E N D E S S E N		Brathering Rohwurst Angemachter Camembert Gl, 10, 2, 3, 4, M	Fränkische Vesper Vegetarischer Aufstrich 2, 3, 4, 8, Ei, M	Schaschlikpfanne Käseauswahl Bunte Salate Sl, Gl, 10	Tortenbrie Aufschnitt Senfgurken 2, 4, 8, 10, Sf	Nudelsalat Käseaufschnitt Pfefferbeißer M, Ei, Gl, 2	Kasselerrücken Sauerkraut Landbrot 8, Sf, 2, 4	Gemischter Schinken Tomate 2, 3, 4, 8

Änderungen vorbehalten

Küchenleiter Matthias Werner

1

Allergenkennzeichnung: Gl = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Hühnerei M = Kuhmilch/Laktose F = Fisch En = Erdnuss N = Nüsse So = Soja Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesam L = Lupine Su = Schwefeldioxid/Sulfite W = Weichtiere
Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit Phosphat 9: kann bei übermäßigem Konsum abführend wirken
 10: mit Süßungsmittel 11: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 12: enthält eine Phenylalaninquelle