

	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		Gefüllte Zucchini GG,Sel,So,Wei,Sen,M,Ei Tomatensoße GG,Sen,M,Ei,Sel,So Kartoffelstampf GG,Sel,So,Sen,Ei,M	Pudding Vanille- Geschmack mit Schokosoße M,So,Ei,GG,Sch	Bauernsalat mit Feta M
<b>D i</b>	Pilz-Wein-Ragout (veget.) Sel,GG,M,Ei,Sen,So,Alc Möhren Mix M Rösti		Eierpfannkuchen mit Apfel-, Rosinen-, Zimtfüllung und Soße mit Vanillegeschmack M,Ei,GG,Wei,9,2	Kompott	Kohlrabisalat M
<b>M i</b>	Frischer Erbseneintopf mit Hackbällchen & Grießklößchen GG,Sel,Ei,M,5,2,Sen,So,6	Bunter Möhrensuppe mit Hackbällchen GG,Sen,M,Ei,Sel,So,	Bunter Salatteller mit Mais, Tomate, Gurke, Kohlrabi, Ei, Käse und Dressing M,Sch,Ei,Sen,5,10	Buttermilch- dessert M	Brötchen Wei,GG,Ei,M
<b>D o</b>	Pan. Schweineschnitzel M,GG,Ei,Wei Paprika-Rahmsoße GG,Sel,So,Sen,Ei,M Kroketten M,Ei,GG,Wei	Pan. Schweineschnitzel M,GG,Ei,Wei Rahmsoße Sel,GG,M,So,Ei,Sen Kohlrabi M Salzkartoffeln	Vales „Toscana“ M,GG,Ei,Wei Rahmsoße Sel,GG,M,So,Ei,Sen Kohlrabi M Salzkartoffeln	Birne- Quitten Dessert M,So,GG,Sch,Ei	Gemischter Blattsalat mit Joghurd dressing Sen,M
<b>F r</b>	Fischfilet „Müllerin“ GG,Wie,F,M,Sen Kräutersoße GG,Sel,Ei,M,Sen,So Ofengemüse M Salzkartoffeln	Dünstfisch F Kräutersoße GG,Sel,Ei,M,Sen,So Ofengemüse M Salzkartoffeln	Falafelbällchen M,GG,Wei,Sel,So,Sen,Ei,9, Kräutersoße GG,Sel,Ei,M,Sen,So Ofengemüse M Rosmarinkartoffeln	Rote Grütze mit Soße Vanillegeschmack M,GG,Sch,So,Ei	Lauchsalat mit Ananas-Ei M,Sen
<b>S a</b>	Fünf-Bohneneintopf mit Rauchendenscheiben Sen,GG,Sel,So,M,Ei,10,6,5,4,3	Gemüse-Nudel- Hühnereintopf GG,Sel,Ei,M,So,Sen	Fünf-Bohneneintopf mit vegt. Heißwurst GG,Sel,So,M,Ei,Sen	„Chese Cake“ Dessert M,So,GG,Sch,Ei	Brot GG, Wei,Ses
<b>S o</b>	Putenrollbraten mit Bratensoße GG,Sel,Ei,M,Sen,So Rosenkohl M Salzkartoffeln		Gemüsestrudelschnitte mit Soße Wei,GG,Sel,So,Ei,M,Sen Blumenkohl 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.***