

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert	Beigabe
<b>M o</b>	Rinderroulade mit Soße GG,Sel,So,5,Sen,M,Ei Rotkohl M,Ei,GG,Sel,Sen,So,10 Klöße M	Rinderroulade mit Soße GG,Sel,So,5,Sen,M,Ei Blumenkohl M Salzkartoffeln	Karotten-Sesam-Schnitzel GG,Wei,Ei,Sel Soße Sel,GG,M,Ei So,Sen Blumenkohl M Kartoffelstampf M,Ei,Sel So,Sen,GG	Pudding „Sahnegeschmack“ mit Schokosoße So,Ei,GG,Sch,M	Kuchen Wei,GG,So,Sch1,Sch2,Ei,M
<b>D i</b>	Schmorgurkenpfanne GG,Sel,So,M,Ei,Sen Vegt. Hackbällchen GG,Sel,So,Ei Salzkartoffeln		Quarkauflauf mit Früchten So,Ei,GG,Wei,Sch1,Sch2,Sch3,M Soße mit Vanillegeschmack M,So,Ei,GG,Sch	Kompott	Rettich- Radieschen-Salat M,Sen
<b>M i</b>	Kürbis-Kartoffel-Eintopf mit Kasslerwürfel GG,Sel,M,Ei,So,Sen,6,5,3,10	Zwiebelkuchen GG,Wei,GG1,Ei,M,Sen,So	Kürbis-Kartoffel-Eintopf mit Bucheckernbällchen GG,Sel,M,Ei,So,Sen,6,5,3,10	Buttermilchdessert M	M1+3: Brötchen Wei,GG,Ses M2: Gurkensalat M,3
<b>D o</b>	Geflügel Cordon-Bleu mit Käsesoße Sel,GG,M,Ei,So,Sen,Wei,10,5 Balkangemüse M Reis M		Kartoffel-Frischkäsetasche GG,Wei,M,Ei Kräuterdip GG,Wei,Sel,Ei,M,Sen,So Balkangemüse M	Pudding „Nektarinen- geschmack“ M,So,Ei,GG,Sch	Kohlrabisalat M,Sen
<b>F r</b>	Bratfisch Wei,GG,Ei,M,Ses Buntes Gemüse M Kartoffelsalat 5,M,Ei,GG,Sel,So,Sen,Wei	Dünstfisch mit Kräutersoße Sel,GG,M,Ei So,Sen Buntes Gemüse M Salzkartoffeln	veget. Bratwurst GG,Sel,So Buntes Gemüse M Kartoffelsalat 5,M,Ei,GG,Sel,So,Sen,Wei	Pflaumengrütze mit Zimt & Schmandhaube M,GG,Sch,So,Ei	Menü 2: Obst
<b>S a</b>	Wirsing-Kartoffeleintopf mit Mettendenscheiben GG,Sel,So,Sen,M,Ei,2,5,6,10,3	Gemüse-Nudeleintopf mit Mettendenscheiben GG,Sel,Sen,M,Ei,So,10,6,5,3,2	Gemüse-Nudeleintopf mit veg. Heiwurst GG,Sel,Sen,M,Ei,So	Pudding „Erdbeer- geschmack“ So,Ei,GG,Sch,M	Brot GG, Wei,Ses
<b>S o</b>	Kalbsgeschnetzeltes nach „Züricher Art“ GG,Sel,Ei,M,Wei,So,Sen Spargel M Salzkartoffeln		Couscous-Törtchen mit Soße M,GG,Wei,Ei,Sel,So,Sen Spargel M Salzkartoffeln	Grießdessert mit Fruchtsoße M,Sch,So,Ei,GG	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	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.***