



Speiseplan vom 20. November- 23. November 2017

Fleisch/Fischgericht

Vegetarisches Gericht

Mo. 20.11.2017	Gnocchi ^C mit Schinken (Schwein) ^{1,2,3,4} - Käsesoße, ^G Salat ^{L,J} und Früchtejoghurt ^G	Kartoffel-Gemüsetaler ^L mit Paprikadip ^G und gemischtem Salat, ^{L,J} Früchtejoghurt ^G
Di. 21.11.2017	Sauerbraten (Rind) ^{G,L} mit frischem Rotkohl, Soße ^G und Knödel, ^L Obst	Maccaroni Cheese ^{A1,G} mit gerösteten Semmelbrösel, ^{A1} Salat ^{L,J} Obst
Mi. 22.11.2017	Schwabentopf (Schwein) (Steak, Spätzle ^{A1,C} , Soße ^G) Schmanddessert „Apfel-Zimt“ ^G	Broccoli- Nussecke ^{A1,C,G,H2} dazu Pilzrahmragout, ^{1,3} Salat ^{L,J} und Schmanddessert „Apfel-Zimt“ ^G
Do. 23.11.2017	Lauchcremesuppe, ^G Fischragout ^G mit Gemüse in Senfsoße dazu Kräuterreis	Lauchcremesuppe, ^G Quarkauflauf ^{G,C} mit Kompott

Wir wünschen allen einen Guten Appetit

Änderungen vorbehalten, wir verwenden ausschließlich gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Konservierungsmittel. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene werden in den Tagesgerichten gekennzeichnet. Die Kennzeichnung hängt im Speisesaal aus.

