

Speiseplan vom 18.10. bis 24.10.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
							
Vorspeise	Bohnensuppe	Minestrone (b)	Kürbiscrèmesuppe	Fleischklößchensuppe (b)	Gemüsesuppe (b,i)	Spargelcremesuppe (i)	Spargelcremesuppe (i)
Menü 1	Gulasch mit Nudeln (a ¹ ,m) und Gemüse	Hähnchenbrust im Parmesan Eimantel (a ¹ ,m,i) an Tomatensoße mit Nudeln (a ¹ ,m) und Gemüse	Jägerschnitzel (a ¹ ,m,i) mit Pommes Frites und Gemüse	kleine Nürnberger Bratwürste mit Kartoffelpüree (i) und Sauerkraut	Frittierte Fischsticks (a ¹ ,m,i,f) mit Knoblauchsauce (i) Schwenkkartoffeln, Gemüse	Erbensuppe (a ¹ ,b) mit Bockwurst	Aachener Sauerbraten (a ¹) mit Knödeln (a ¹) und Rotkohl
Menü 2	Hühnerfrikassee (i) mit Reis und einem Beilagensalat	Geröstel mit Kartoffeln, Fleisch, Zwiebel und Paprika, Salat	Spaghetti Bolognese (a ¹ ,m) mit einem Beilagensalat	Szegedinger Gulasch mit Salzkartoffeln und einem Beilagensalat	panierter Käse (a ¹ ,m,i) mit Toast (a ¹ ,m) und Butter (i) an einem bunten Salat	Maultaschen-suppe (a ¹ ,m,i,b)	Rahmgyros (i) mit Kroketten (a ¹ ,m) und Rotkohl
Dessert	Bircher Joghurt(i)	Kokoscreme (i)	Latte Macchiato Crème (i)	Zitronenschaum (i)	Vanillecreme (i)	Milchreis (i)	Panna Cotta Creme (i)

Auflistung der Zusatzstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol, **Auflistung der 14 Hauptallergengruppen:** a=Gluten haltig (d.h. a¹Weizen, a² Roggen, a³Gerste, a⁴Hafer, a⁵Dinkel, a⁶Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, b=Sellerie, c=Krebstiere, d=Lupine, e=Sesam, f=Fisch, g=Senf, h=Erdnüsse, i=Milcherzeugnisse, j=Schwefeldioxid, k=Soja, l=Schalenfrüchte, m=Eier, n=Weichtiere