







# Speiseplan vom 15.11. bis 21.11.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
							
<b>Vorspeise</b>	Bohnensuppe	Minestrone (a <sup>1</sup> ,m)	Tomatensuppe	Buchstaben- suppe (a <sup>1</sup> ,b,m)	Gemüsesuppe (b,i)		Champignon- cremesuppe (i)
<b>Menü 1</b>	gebratene Krakauer mit Kartoffelpüree (i) und dicken Bohnen (i)	Hähnchenbrust Piccata (a <sup>1</sup> ,m,i) an Tomatensoße mit Spaghetti (a <sup>1</sup> ,m) und Gemüse	Jägerschnitzel (a <sup>1</sup> ,m,i) mit Pommes Frites und Salat	Hähnchen- schenkel aus der Röhre mit Gemüsereis und Brokkoli	gebratenes Fischfilet (a <sup>1</sup> f) an Senf-Dill-Soße (i,g) mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	Grünkohl-Kartoffel- Eintopf mit Kasseler	Medaillons an Pfefferrahmsauce (i) mit Kroketten (a <sup>1</sup> ,m) und Blumenkohl
	grüne Nudeln (a <sup>1</sup> ,m) an Gemüse- Sahnesoße (i) und Krautsalat	Sülze mit Zwiebelringe und Remoulade (i,f,m,g) an Bratkartoffeln, Salat	Nürbnberger Rostbrat- würstchen mit Kartoffelpüree (i) und Sauerkraut	Paprika-Reis- Pfanne mit Hackfleisch und Tomatensalat	Rührei (m) mit Salzkartoffeln und Rahmspinat(i)	Pichelsteiner Eintopf (b)	Bierkutscher Gulasch mit Salzkartoffeln und Blumenkohl
<b>Dessert</b>	Bananenquark (i)	Eis (i)	Orangencreme	Schokocreme mit Vanillesoße	Herrencreme (i)	Milchreis (i)	Panna Cotta (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. a<sup>1</sup>Weizen, a<sup>2</sup> Roggen, a<sup>3</sup>Gerste, a<sup>4</sup>Hafer, a<sup>5</sup>Dinkel, a<sup>6</sup>Kamut) 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