

Speiseplan vom 22.11. bis 28.11.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
							
Vorspeise	Erbensuppe (b)	Nudelsuppe (a ¹ ,m,b)	Kürbissuppe	Hühnersuppe mit Eieinlauf (a ¹ ,b,m)	Gemüsesuppe (b,i)	Kräutersuppe (i)	Kräutersuppe (i)
Menü 1	Hackbraten (a ¹ ,m) mit Schwenkartoffeln und Bohnengemüse	Königsberger Klopse (a ¹ ,m,g) mit Salzkartoffeln und Selleriegemüse (b)	Sansibar Currywurst mit Pommes Frites und Tomatensalat	Hühnerfrikassee (i) mit Reis und Gemüse	Reibekuchen (a ¹ ,m) mit Apfelmus	Kartoffelsalat (m) mit Bockwurst	Aachener Sauerbraten mit Klößen (a ¹) und Rotkohl
Menü 2	Kartoffel-bällchen (a ¹ ,m) mit Quark (i) und einem Beilagensalat	Hähnchenbrust an Rahmsoße (i) mit Kartoffeln und Salat	Gnocchis (a ¹ ,m) mit Zucchini und Kirschtomaten an einer Pesto Sahne (i)	Schaschlik Gulasch mit Spiralos (a ¹ ,m) und Bohnensalat	Kartoffeln mit Rahmgemüse (i)	Möhren-Kartoffel-Topf mit Nürnberger Rostbratwürsten	Schweine-braten an Rahmsoße (i) mit Kroketten (a ¹ ,m) und Rotkohl
Dessert	Weincreme (i,6)	Joghurtspeise (i)	Pudding (i)	Quarkspeise (i)	Eis (i)	Grießspeise	Schokocreme

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