

Speiseplan für die Woche vom 02.11.2020 - 08.11.2020

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 02.11.	Hähnchengeschnetzelte s mit Ananas ¹² Reis ¹ gemischter Salat ^{2,13,L}	Kräuter-Sahne-Quark ^{13,B,H} Gewürzgurken ^{1,4} Butter 20g ^{B,H} Kartoffeln	Apfel ¹⁴
Dienstag, 03.11.	Rostbratwurst ^{12,16,I,J} Sauerkraut Kartoffelmus ^{B,H}	Tortellini mit Spinatfüllung ^{12,A,A1,B,H} Käsesahnesoße ^{12,A,A1,B,H}	Rote Grütze mit Vanillesoße ^{12,B,H}
Mittwoch, 04.11.	Hähnchenkeule Rotkraut ^{2,13,L} Kartoffeln	Gemüsebolognese ^{13,I} Gabelspaghetti ¹² Reibekäse ^H	Birnenkompott
Donnerstag, 05.11.	Sülze mit Remouladensoße ^{1,2,4,6,13,A,A1,B,D,H,I,J,L} Bratkartoffeln ^{1,2,13,L}	Rührei ^{2,B,D,H} Bratkartoffeln ^{1,2,13,L} Gurkensalat ^{2,13,L}	Pflaume
Freitag, 06.11.	Brühnudeln mit Huhn ^{2,I}	Hefeklöße ^{A,A1,B,D,H} warme Vanillesauce ^{12,B,H} Zimt/ Zucker	Ananaskompott
Samstag, 07.11.	Schweineroulade mit Soße ^{1,2,12,16,A,A1,J} Semmelknödel ^{12,A,A1,B,D,H} Sommergemüse ¹²	Gnocchi mediterrane Art ^{12,A,A1} Gurken-Tomatensalat ^{2,13,L}	Mandarinenjoghurt ^{B,H}
Sonntag, 08.11.	Paella (span. Reispfanne) ^{12,13,E}	Gebackener Blumenkohl ^{2,A,A1,D} Kartoffelmus ^{B,H} Möhren-Apfelrohkost ²	Fruchtmixkompott ¹²

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat. Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben