



## Speiseplan für KW 49 (30.11.2020 - 06.12.2020)

	Suppen	Menü 1	Menü2	Dessert	Salate
<b>Montag</b>		Spaghetti Bolognese	Sellerie-Schnitzel mit Tomatenragout und Kräuterkartoffeln	Mandel-Sahne-Creme	Gemischter Salat
		It. Rezeptur keine Allergene zugesetzt	Gluten   Weizen   Eier   Sellerie	Milch und/oder Laktose   Schalenfrüchte   Mandel	It. Rezeptur keine Allergene zugesetzt
<b>Dienstag</b>	Champignoncremesuppe	Rührei mit Blattspinat und Kartoffelpüree	Rosenkohl-Süßkartoffel Curry mit Gemüserisotto	Lebkuchencreme	Feldsalat mit Kartoffeldressing
	Sellerie	Eier   Milch und/oder Laktose   Sellerie	Sellerie   Senf	Milch und/oder Laktose   Gluten	Senf
<b>Mittwoch</b>		Rindersauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	Gebratene Schwarzwurzeln mit Käsesoße, Rotkohlsalat, Ruccola und Parmesan	Kaffee-Sahne-Creme	Salat aus eigenem Anbau
		Senf   Schwefeldioxid/Sulfite   Sellerie   Gluten   Weizen	Eier   Gluten   Weizen   Senf   Milch und/oder Laktose	Milch und/oder Laktose	It. Rezeptur keine Allergene zugesetzt
<b>Donnerstag</b>	Tomatensuppe	Ausgelöste würzige Hähnchenkeule mit Pilzrisotto und Schwarzwurzeln	Eieromelette mit Waldpilzen in Rahm	Creme Brûlée	Gurkensalat
	It. Rezeptur keine Allergene zugesetzt	Schalenfrüchte   Walnuss   Gluten   Weizen   Sojabohnen   Sellerie   Senf   Milch und/oder Laktose	Milch und/oder Laktose   Gluten   Weizen   Eier	Eier	Senf
<b>Freitag</b>		Bunte Nudeln mit Schinken-Sahnesoße	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Götterspeise Himbeer	Tomatensalat
		Sellerie   Milch und/oder Laktose   Gluten   Weizen   Eier		Milch und/oder Laktose	It. Rezeptur keine Allergene zugesetzt

Wir setzen in unserer Küche den Speisen keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe zu. Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Änderungen vorbehalten. Fragen beantworten wir gerne! Hr. Lansmann / Hr. Reidegeld

**Wir wünschen guten Appetit!**