



Speisekarte Mittagsmenü

KW 49

Montag, 04.12.2023 – Donnerstag 07.12.2023

Montag
04.12

Hühnerfrikassee ^{A,G} mit Erbsen und Champignon
dazu Reis ^G und Endiviensalat

Farfallennudeln ^A mit Tomatensoße und Endiviensalat

Obst der Saison

Dienstag
05.12

Rindergeschnetzeltes ^{A,G} mit Knöpfle ^{A,C} und
Blumenkohl mit Butterbrösel ^{A,C}

Gemüselasagne ^{A,C,G,L} mit Kräutersahnesoße ^L

Mandelpudding

Mittwoch
06.12
Nikolaustag

Hausgemachte Rindermaultaschen ^{A,C,G,L,M} in der
Brühe mit Zwiebelschmelze ^G, Kartoffelsalat ^O und
grüner Salat

Dampfnudeln ^{A,C} mit Pflaumenfüllung
dazu Vanillesoße ^G und Zimtapfelmus ^H
Birne Buttermilchdessert

Donnerstag
07.12

Rahmschnitzel ^{A,G} von der Pute mit Spätzle ^{A,C} und
Rahmsoße ^G dazu Ackersalat

Neues Gericht

Linguine ^{A,C} an Pesto-Sahnesoße ^G mit Parmesan ^G
und Ackersalat
Bratapfeljoghurt

V= vegetarisch, S= Schonkost - **Allergenauszeichnung:** C=Ei- und Eierzeugnisse, E=Erdnüsse, D=Fisch- und Fischerzeugnisse, A=Gluten- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere- und deren Erzeugnisse, P=Lupinen; G=Milch- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), O=Schwefeldioxid und Sulfite, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten

