

Speiseplan

47. Woche vom 22.11.2021 bis 28.11.2021

		Montag 22.11	Dienstag 23.11	Mittwoch 24.11	Donnerstag 25.11	Freitag 26.11
Sepsos	Tagesgericht Fisch oder Fleisch	Paniertes Hähnchenschnitzel <small>A: Gluten, Milch</small> Erbsengemüse Béchamelkartoffeln <small>A: Glutenhaltiges Getre, Milch, WE</small> <i>Ei:0 g, Fe:0 g, 0 kJ, 0 kcal, Ko:0 g</i>	Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten <small>A: Milch</small> Butterreis <small>A: Milch</small> Beilagesalat <small>A: Milch</small> <i>Ei:5 g, Fe:15 g, 1285 kJ, 308 kcal, Ko:39 g</i>	Tortellini in Schinken Sahne Soße <small>A: Ei, Gluten, Milch, Sellerie, Z: mit Konservierungsst, mit Phosphat</small> Brokkoligemüse <i>Ei:13 g, Fe:17 g, 1071 kJ, 256 kcal, Ko:11 g</i>	Gebackendes Zwischenrippenstück unter Zwiebel-Senfkruste <small>A: Gluten, Senf</small> Bratensoße <small>A: Glutenhaltiges Getre, Soja, WE</small> glasierte Karotten Kartoffelplätzchen <small>A: Gluten, WE</small> <i>Ei:9 g, Fe:11 g, 1119 kJ, 267 kcal, Ko:31 g</i>	Grünkohleintopf <small>A: Sellerie, Senf, Z: Geschmacksverstaerke</small> Rindermettwurst <i>Ei:25 g, Fe:36 g, 2135 kJ, 511 kcal, Ko:20 g</i>
	Tagesgericht Vegetarisch	Schnitzel paniert vegetarisch <small>A: Ei, Gluten, Milch, Soja</small> Erbsengemüse Béchamelkartoffeln <small>A: Glutenhaltiges Getre, Milch, WE</small> <i>Ei:18 g, Fe:13 g, 984 kJ, 235 kcal, Ko:12 g</i>	Bulgur-Curry-Reispfanne <small>A: Gluten, Milch, Senf</small> Currysoße mit Früchten <small>A: Milch</small> <i>Ei:41 g, Fe:21 g, 6816 kJ, 1628 kcal, Ko:315 g</i>	Tortellini in Käse - Sahne - Soße <small>A: Ei, Gluten</small> Brokkoligemüse <i>Ei:23 g, Fe:20 g, 1825 kJ, 436 kcal, Ko:39 g</i>	Kaiserschmarrn "Wiener Art" <small>A: Ei, Gluten, Milch</small> warme Vanillesoße <small>A: Milch</small> heiße Waldbeeren <i>Ei:4 g, Fe:4 g, 546 kJ, 131 kcal, Ko:19 g</i>	Grünkohleintopf <small>A: Sellerie, Senf, Z: Geschmacksverstaerke</small> Röstzwiebeln <small>A: Gluten</small> <i>Ei:15 g, Fe:3 g, 825 kJ, 198 kcal, Ko:25 g</i>
	Salatplatte	Blattsalatplatte mit Thunfisch, Ei, Tomate <small>A: Ei, Fisch</small> hausgemachtes Brot <small>A: Ei, Gluten, WE</small> <i>Ei:22 g, Fe:38 g, 1760 kJ, 420 kcal, Ko:0 g</i>	Blattsalate nach griechischer Art <small>A: Milch, Z: geschwärzt</small> hausgemachtes Brot <small>A: Ei, Gluten, WE</small> <i>Ei:27 g, Fe:42 g, 2110 kJ, 503 kcal, Ko:5 g</i>	Blattsalate mit Strauchtomaten, Mozzarella, frischen Basilikum <small>A: Milch, Schwefeldioxid, Z: geschwefelt</small> hausgemachtes Brot <small>A: Ei, Gluten, WE</small> <i>Ei:8 g, Fe:7 g, 708 kJ, 169 kcal, Ko:19 g</i>	Blattsalate mit Kürbismürfeln und gebratenen Shrimps <small>A: Krebstiere, Schwefeldioxid, Z: geschwefelt</small> hausgemachtes Brot <small>A: Ei, Gluten, WE</small> <i>Ei:5 g, Fe:9 g, 494 kJ, 118 kcal, Ko:4 g</i>	Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen hausgemachtes Brot <small>A: Ei, Gluten, WE</small> <i>Ei:22 g, Fe:1 g, 505 kJ, 120 kcal, Ko:4 g</i>

Auf Wunsch, auch als Tellergericht zum Verzehr auf unserer Außenterrasse



Allergene: Ei: Ei, Fisch: Fisch, Gluten: Gluten, Glutenhaltiges Getre: Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, Krebstiere: Krebstiere, Milch: Milch (einschließlich Lactose), Schwefeldioxid: Schwefeldioxid, Sellerie: Sellerie, Senf: Senf, Soja: Soja, WE: Weizen

Zusatzstoffe: Geschmacksverstaerke: Geschmacksverstaerker, geschwefelt: geschwefelt, geschwärzt: geschwärzt, mit Konservierungsst: mit Konservierungsstoff, mit Phosphat: mit Phosphat