

# Speiseplan

## 02. Woche vom 10.01.2022 bis 16.01.2022

		Montag 10.01	Dienstag 11.01	Mittwoch 12.01	Donnerstag 13.01	Freitag 14.01
Sepos	Tagesgericht Fisch oder Fleisch	<b>Hähnchen - Schnitzel "Mailänder Art "</b> <small>A: Ei, Gl, Mi</small> <b>Tomatensoße</b> <b>Vollkornnudeln</b> <small>A: Soj</small> <i>Ei:29 g, Fe:24 g, 1561 kJ, 373 kcal, Ko:10 g</i>	<b>Gebackene Hähnchenschenkel</b> <b>Kräuterquark</b> <small>A: Mi</small> <b>Pellkartoffeln</b> <i>Ei:70 g, Fe:28 g, 2243 kJ, 535 kcal, Ko:0 g</i>	<b>Pasta in Schinken Sahne Soße</b> <small>A: Ei, Gl, Mi, Sel, We, Z: 3, 1, 23, 8</small> <b>Brokkoligemüse</b> <small>Z: 2</small> <i>Ei:13 g, Fe:17 g, 1071 kJ, 256 kcal, Ko:11 g</i>	<b>Rindergulasch Möhrengemüse</b> <small>Z: 2</small> <b>Bauernspätzle</b> <small>A: Ei, Gl, We, Z: 2</small> <i>Ei:11 g, Fe:18 g, 1736 kJ, 415 kcal, Ko:51 g</i>	<b>Paniertes Fischfilet</b> <small>A: Fis, Gl, Mi, Sen, We</small> <b>Remouladensoße</b> <small>A: Ei, Fis, Z: 42, 4</small> <b>Butterkartoffeln aus der Region</b> <small>A: Mi</small> <b>Eisbergsalat</b> <small>A: Sen</small> <i>Ei:1419 g, Fe:86 g, 27805 kJ, 6656 kcal, Ko:27 g</i>
	Tagesgericht Vegetarisch	<b>Veggie -Schnitzel" Emmental"</b> <small>A: Ei, Gl, Mi, Soj</small> <b>Tomatensoße</b> <b>Vollkornnudeln</b> <small>A: Soj</small> <i>Ei:11 g, Fe:18 g, 991 kJ, 237 kcal, Ko:8 g</i>	<b>Pellkartoffeln Kräuterquark</b> <small>A: Mi</small> <b>Staudensellerie</b> <i>Ei:0 g, Fe:0 g, 0 kJ, 0 kcal, Ko:0 g</i>	<b>Pasta in Käse - Sahne - Soße</b> <small>A: Ei, Gl, We</small> <b>Brokkoligemüse</b> <small>Z: 2</small> <i>Ei:23 g, Fe:20 g, 1825 kJ, 436 kcal, Ko:39 g</i>	<b>Heidelbeerpfannkuchen warme Vanillesoße</b> <small>A: Ei, Gl, Mi</small> <small>A: Mi, Z: 2</small> <b>Schoko Brownie</b> <small>A: Ei, Gl, Soj, We, Z: 1</small> <i>Ei:5 g, Fe:6 g, 561 kJ, 134 kcal, Ko:15 g</i>	<b>Champignons im Backteig</b> <small>A: Ei, Gl, We</small> <b>Remouladensoße</b> <small>A: Ei, Fis, Z: 42, 4</small> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Eisbergsalat</b> <small>A: Sen</small> <i>Ei:4 g, Fe:6 g, 763 kJ, 182 kcal, Ko:27 g</i>
	Salatplatte	<b>Blattsalatplatte mit Thunfisch, Ei, Tomate</b> <small>A: Ei, Fis</small> <b>hausgemachtes Brot</b> <small>A: Ger, Gl, We</small> <i>Ei:22 g, Fe:38 g, 1760 kJ, 420 kcal, Ko:0 g</i>	<b>Blattsalate nach griechischer Art</b> <small>A: Mi, Z: 13</small> <b>hausgemachtes Brot</b> <small>A: Ger, Gl, We</small> <i>Ei:27 g, Fe:42 g, 2110 kJ, 503 kcal, Ko:5 g</i>	<b>Blattsalate mit Strauchtomaten, Mozzarellakäse, frischen Basilikum</b> <small>A: Mi, SO<sup>2</sup>, Z: 9</small> <b>hausgemachtes Brot</b> <small>A: Ger, Gl, We</small> <i>Ei:8 g, Fe:7 g, 708 kJ, 169 kcal, Ko:19 g</i>	<b>Blattsalate mit Kürbiswürfeln und gebratenen Shrimps</b> <small>A: Kre, SO<sup>2</sup>, Z: 9</small> <b>hausgemachtes Brot</b> <small>A: Ger, Gl, We</small> <i>Ei:5 g, Fe:9 g, 494 kJ, 118 kcal, Ko:4 g</i>	<b>Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b> <b>hausgemachtes Brot</b> <small>A: Ger, Gl, 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: Fis: Fisch, Gl: Gluten, Mi: Milch (einschließlich Lactose), Sen: Senf, We: Weizen, Ei: Ei, Sel: Sellerie, Soj: Soja, Ger: Gerste, SO<sup>2</sup>: Schwefeldioxid, Kre: Krebstiere

Zusatzstoffe: 42: konserviert, 4: mit Süßungsmitteln, 3: mit Antioxidationsmittel, 1: mit Konservierungsstoff, 23: mit Nitritpökelsalz, 8: mit Phosphat, 2: mit Farbstoff, 13: geschwärzt, 9: geschwefelt