

## Speiseplan vom 27.09.2021 - 03.10.2021

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b>	Kohlrabi in Petersiliensoße <sup>1,7</sup> mit Würfelschinken <sup>c,m</sup> Salzkartoffeln ○ Birnenkompott <sup>c</sup> mit Schokoladensoße <sup>7</sup>	Herzhafte Zucchini-Paprikapfanne <sup>7</sup> mit Rinderhackfleisch Salzkartoffeln ○ Birnenkompott <sup>c</sup> mit Schokoladensoße <sup>7</sup>	Kohlrabi in Petersiliensoße <sup>1,7</sup> mit vegetarischen Klopsen <sup>1,3,6,9</sup> Salzkartoffeln ○ Birnenkompott <sup>c</sup> mit Schokoladensoße <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b>	Himmel und Erde <sup>i</sup> mit Beutelwurst <sup>1,c,m</sup> Rote Bete <sup>i</sup> ○ Rote Grütze <sup>1</sup> mit Vanillesoße <sup>7</sup>	Paniertes Putenschnitzel <sup>1</sup> mit Paprikasoße <sup>1,7</sup> Wildreismischung ○ Eisbergsalat mit Kräutern Rote Grütze <sup>1</sup> mit Vanillesoße <sup>7</sup>	Überbackenes Fischfilet <sup>7</sup> mit Kerbelsoße <sup>1,7</sup> Salzkartoffeln ○ Eisbergsalat mit Kräutern Rote Grütze <sup>1</sup> mit Vanillesoße <sup>7</sup>
<b>Mittwoch</b>	Bauertopf <sup>9</sup> mit Hackfleisch ○ Erdbeerquark <sup>7</sup>	Grüne Kartoffelsuppe <sup>9</sup> mit Rindfleisch ○ Erdbeerquark <sup>7</sup>	Gemischter Salat mit Ei, Käse <sup>7</sup> , kleines Brötchen <sup>1</sup> und Cocktailsoße <sup>3,7</sup> ○ Erdbeerquark <sup>7</sup>
<b>Donnerstag</b>	Geschmorte Kalbsleber mit Bratensoße <sup>1</sup> Zwiebelringe ○ Stampfkartoffeln <sup>7</sup> Apfelmus <sup>c</sup>	Kassler-Kotelett <sup>c</sup> mit rauchiger Soße <sup>1,7</sup> Kaisergemüse ○ Salzkartoffeln Apfelmus <sup>c</sup>	Rustikale Gemüsepfanne <sup>7</sup> ○ Stampfkartoffeln <sup>7</sup> Gurkensalat Apfelmus <sup>c</sup>
<b>Freitag</b>	Seelachsfilet <sup>4</sup> in Maispanade Bechamelkartoffeln <sup>7</sup> ○ Wurzel-Apfel-Rohkost Pflirsichjoghurt <sup>7</sup>	Pangasiusfilet <sup>4</sup> , würzige Tomatensauce <sup>1,7</sup> Brokkoli ○ Salzkartoffeln Pflirsichjoghurt <sup>7</sup>	Gemüsemaultaschen <sup>1,3,9</sup> mit würziger Tomatensauce <sup>1,7</sup> ○ Wurzel-Apfel-Rohkost Pflirsichjoghurt <sup>7</sup>
<b>Samstag</b>	Schnippelbohneintopf <sup>9</sup> mit Rauchfleisch <sup>c,m</sup> ○ Himbeergötterspeise mit Sahne <sup>7</sup>	Rindfleischsuppe <sup>9</sup> mit Eierstich <sup>7</sup> und Graupen <sup>1,3</sup> ○ Himbeergötterspeise mit Sahne <sup>7</sup>	Schnippelbohneintopf <sup>9</sup> vegetarisches Würstchen <sup>1,6,a</sup> ○ Himbeergötterspeise mit Sahne <sup>7</sup>
<b>Sonntag</b> Tag der deutschen Einheit	Schweinenackenbraten Silberzwiebelsoße <sup>1,7,12,c</sup> , junge Erbsen ○ Salzkartoffeln Panna Cottacreme <sup>7</sup> mit Fruchttopping <sup>1</sup>	Geschnetzeltes vom Rind <sup>1,7</sup> Blumenkohl ○ Salzkartoffeln Panna Cottacreme <sup>7</sup> mit Fruchttopping <sup>1</sup>	Spinatauflauf "Florentin" <sup>1,3,7,9</sup> mit Kartoffeln, Bechamelsoße und Käse ○ Panna Cottacreme <sup>7</sup> mit Fruchttopping <sup>1</sup>

Vegetarisch		<b>Allergene:</b>	Erdnüsse <sup>5</sup>	Senf <sup>10</sup>	<b>Zusatzstoffe:</b>	geschwefelt <sup>e</sup>	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel <sup>i</sup>
Fisch		Glutenhaltige Getreide <sup>1</sup>	Sojabohnen <sup>6</sup>	Sesamsamen <sup>11</sup>	mit Farbstoff <sup>a</sup>	geschwärzt <sup>f</sup>	enthält eine Phenylalaninquelle <sup>k</sup>
Geflügel		Krebstiere <sup>2</sup>	Milch <sup>7</sup>	Sulfite <sup>12</sup>	mit Konservierungsstoff <sup>b</sup>	gewachst <sup>g</sup>	mit Nitritpökelsalz <sup>m</sup>
Rindfleisch		Eier <sup>3</sup>	Schalenfrüchte <sup>8</sup>	Lupinen <sup>13</sup>	mit Antioxidationsmittel <sup>c</sup>	mit Phosphat <sup>h</sup>	mit Nitrat <sup>n</sup>
Schweinefleisch		Fische <sup>4</sup>	Sellerie <sup>9</sup>	Weichtiere <sup>14</sup>	mit Geschmacksverstärker <sup>d</sup>	mit Süßungsmittel <sup>i</sup>	