

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 37/2022

12.09.2022 - 16.09.2022

Datum	Montag 12.09.2022	Dienstag 13.09.2022	Mittwoch 14.09.2022	Donnerstag 15.09.2022	Freitag 16.09.2022
<b>Menü 1</b>	Truthahnschnitzel in Bröselkruste gebacken (GR:a <sup>1</sup> c), Bratensoße (R:), Kartoffel-ecken  Salat <u>oder</u> Dessert	Würfel von der Hähnchenbrust in fruchtiger Ananas-Currysoße (G:a <sup>1</sup> g), Reis  Salat <u>oder</u> Dessert	<u>Zur Auswahl</u> Spaghetti oder Vollkornspaghetti „Carbonara“ mit geräuchertem Putenschinken (G:a <sup>1</sup> gi,12)  Salat <u>und</u> Dessert	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR:a <sup>1</sup> ij,1245), Knöpfle (a <sup>1</sup> c)  Salat <u>oder</u> Obst	Putenfrikadelle mit Bratensoße (GR:a <sup>1</sup> cj); Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Dessert

<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	<u>Süßspeise</u> Apfelstrudel mit Vanillasoße (a <sup>1</sup> cg)  Salat	Exotische Couscous-Pfanne mit buntem Gemüse (a <sup>1</sup> i)  Salat <u>und</u> Dessert	<u>Zur Auswahl</u> Spaghetti oder Vollkornspaghetti mit Kräuterrahmsoße (a <sup>1</sup> g)  Salat <u>und</u> Dessert	„Triangolo Rosso“, Teigtaschen mit Provolone-Tomatenfüllung an Kräuterpesto (a <sup>1</sup> cg,1); Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Obst	Vegetarisches Schnitzel in Bröselkruste gebacken auf Blattspinat mit Sahnesoße (a <sup>1</sup> cgjf); Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Dessert
--------------------------------	---	--	---	---	---

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss; h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = Macadamia oder Queenslandnuss i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
---	---

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns  
**Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung.** – Änderungen vorbehalten –

12/12

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 38/2022

19.09.2022 - 23.09.2022

Datum	Montag 19.09.2022	Dienstag 20.09.2022	Mittwoch 21.09.2022	Donnerstag 22.09.2022	Freitag 23.09.2022
<b>Menü 1</b>	Rindergulasch mit Karotten (R;a'fj)   Teigwaren (a')	„Wiener Backhendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a'ci)   Bratensoße (R;i)   Kartoffelecken	Nudelschleifchen mit Putenschinken und Erbsen in Sahnesoße (G;a'g,12)	Rinderbratwurst (R;ij,1245)   Ketchup Dip (ij,6)   Wedges	Putengeschnetzeltes (G;a'g)   Reis
	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert

<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	<b>Süßspeise</b> Pfannkuchen mit Himbeer-Mascarponefüllung (a'cg)   Vanillasoße (g)	„Rustico Peperonata“, Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, gebratene Paprika (a'cg)	Nudelschleifchen mit Erbsen in Sahnesoße (G;a'g,12)	<b>Vegan</b> – „Quinoa-Gemüsepfanne“, Quinoa und brauner Reis mit Sojabohnen, Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Grünkohl und Lauch (f)	<b>Vegan</b> Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln an Mango-Dip (a'f)
	Salat	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = Kamut  b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse  d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse  e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse  f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse  g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte  h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss;  h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = Macadamia oder Queenslandnuss  i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse  j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse  k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse  l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben  m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;  4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
--	--

<p>Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns  <b>Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung.</b> – Änderungen vorbehalten –</p>	1/12
--	------

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 39/2022

26.09.2022 - 30.09.2022

Datum	Montag 26.09.2022	Dienstag 27.09.2022	Mittwoch 28.09.2022	Donnerstag 29.09.2022	Freitag 30.09.2022
<b>Menü 1</b>	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße (R,a <sup>1</sup> gi,4)   Reis  Salat <u>oder</u> Dessert	Seelachsfilet paniert, Sauce Remoulade (F,a <sup>1</sup> cgi,5)   Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Dessert	Putenfleischküchle (G,a <sup>1</sup> c)   Bratensoße (R,i)   Spätzle (a <sup>1</sup> c)  Salat <u>oder</u> Dessert	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR,a <sup>1</sup> ij,1245)   Knöpfele (a <sup>1</sup> c)  Salat <u>oder</u> Dessert	Paniertes Putenschnitzel (G,a <sup>1</sup> ),   Bratensoße (R,i)   Teigwaren (a <sup>1</sup> )  Salat <u>oder</u> Dessert

<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	<b>Süßspeise</b> Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott (a <sup>1</sup> cgh <sup>1</sup> )  Salat	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a <sup>1</sup> cg)  Salat <u>und</u> Dessert	<b>Vegan</b> „Pilaw-Weizen Oriental“ mit Paprika, Bohnen, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen (a <sup>1</sup> ,4)  Salat <u>und</u> Dessert	<b>Süßspeise</b> Milchreis mit fruchtiger Beerengrütze (g)  Salat	Blumenkohl mit würziger Käsecreme überbacken (a <sup>1</sup> gi)   Petersilienkartoffeln  Salat <u>und</u> Dessert
--------------------------------	---	---	---	--	--

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss; h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = Macadamia oder Queenlandnuss i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
---	--

<p>Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns <b>Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung.</b> – Änderungen vorbehalten –</p>	2/12
---	------

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 40/2022

03.10.2022 - 07.10.2022

Datum	Montag 03.10.2022	Dienstag 04.10.2022	Mittwoch 05.10.2022	Donnerstag 06.10.2022	Freitag 07.10.2022
<b>Menü 1</b>	<b>Tag der deutschen Einheit</b>	Hähnchenschnitzel in Käse- Eihülle gebraten, Tomaten- soße (G,a¹cg,5)   Spaghetti (a¹)	Rinderbratwurst (R,i,j,1245)   Ketchup Dip (i,j,6)   Kartoffel- ecken	<u>Zur Auswahl</u> Spaghetti oder Vollkom- spaghetti mit Rindfleisch- Bolognese (R,a¹)	Fischstäbchen mit Remou- lade (F,a¹cdj,5),   Kartoffeln
		Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)		<u>Süßspeise</u> Quarkstrudel mit Sauer- kirschen (a¹²³cg,45)	Griechischer Spinat-Käse- auflauf mit Kartoffeln (cg)	<u>Zur Auswahl</u> Spaghetti oder Vollkom- spaghetti mit Tomatensoße (a¹)	Gnocchi orientalischer Art mit Linsenbolognese (a¹cgj)
		Suppe	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenlandnuss i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
---	---

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns  
**Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung.** – Änderungen vorbehalten –

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 41/2022

10.10.2022 - 14.10.2022

Datum	Montag 10.10.2022	Dienstag 11.10.2022	Mittwoch 12.10.2022	Donnerstag 13.10.2022	Freitag 14.10.2022
<b>Menü 1</b>	Rinderhacksteak (R;a <sup>1</sup> cij)   Bratensoße (R;i)   Spätzle (a <sup>1</sup> c)	Hähnchen Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR;a <sup>1</sup> gi,124)   Bratensoße (R;i)   Kartoffelecken	Putengulasch (GR;a <sup>1</sup> gi,34)   Reis	Rinderbratwurst (R;i,1245)   Ketchup Dip (ij,6)   Kartoffelecken	Putenschnitzel natur (G;a <sup>1</sup> )   Bratensoße (R;i)   Spätzle (a <sup>1</sup> c)
	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Brokkoli <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert

<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Süßkartoffelstrudel mit bunten Gemüsestreifen und Kräuter-Schmand (a <sup>1</sup> cgi)	Rote Beete Falafelbällchen auf Spinat-Pinienkern-Nudelrisotto und Ricotta-Fenchelcreme (a <sup>1</sup> cgi)	Kartoffelpfanne mit frischer Paprika   Sauerrahm Dip (g)	Quorn-Burger mit Preiselbeeren, Brie und knackigem Romanasalat (a <sup>12</sup> cgk,5) (Quorn = hochwertiges Mykoprotein)	Zucchini-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken (cg)
	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = Kamut  b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse  d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse  e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse  f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse  g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte  h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss;  h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = Macadamia oder Queenlandnuss  i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse  j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse  k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse  l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben  m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;  4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
--	---

<p>Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns  <b>Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung.</b> – Änderungen vorbehalten –</p>	4/12
--	------

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 42/2022

17.10.2022 - 21.10.2022

Datum	Montag 17.10.2022	Dienstag 18.10.2022	Mittwoch 19.10.2022	Donnerstag 20.10.2022	Freitag 21.10.2022
<b>Menü 1</b>	„Chicken Wings“, gegrillte Hähnchenflügel (G,a¹g¹)   Ketchup Dip (ij,6)   Kartoffel-ecken  Salat <u>oder</u> Dessert	„Tortellini al forno“ mit Puten-schinken und Erbsen in Käse-Sahnesoße gebacken (GR,a¹cgj,12)  Suppe <u>und</u> Dessert	Penne mit Rindfleisch-Bolognese (R,a¹g¹)  Salat <u>und</u> Dessert	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR,a¹ij,1245)   Knöpfe (a¹c)  Salat <u>oder</u> Dessert	Frikassee von der Hähn-chenbrust mit Erbsen und Karotten (G,a¹g)   Reis  Salat <u>oder</u> Dessert

<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Eieromelette mit Blatt-spinat und Sahnesoße, Nußkartoffeln (a¹cgf)  Salat <u>oder</u> Dessert	<b>Süßspeise</b> Pfannkuchen mit Apfelmus (a¹cg,2)  Suppe <u>oder</u> Dessert	Penne mit Tomatensoße (a¹)  Salat <u>und</u> Dessert	<b>Süßspeise</b> Apfelstrudel mit Vanillasoße (a¹cg)  Suppe	Südländischer Kartoffel-auflauf mit Paprika, Kräutern und einem Hauch Knoblauch (cg,4)  Salat <u>und</u> Dessert
--------------------------------	---	--	--	--	--

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenlandnuss i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
---	---

<p>Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns <b>Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung.</b> – Änderungen vorbehalten –</p>	5/12
---	------

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 43/2022

24.10.2022 - 28.10.2022

Datum	Montag 24.10.2022	Dienstag 25.10.2022	Mittwoch 26.10.2022	Donnerstag 27.10.2022	Freitag 28.10.2022
<b>Menü 1</b>	Hähnchen Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR;a¹cg;12)   Bratensoße (R;ij)   Kartoffelecken  Salat <u>oder</u> Dessert	Kalbsbratwurst an Bratensoße (R;ij,4)   Kartoffelpüree (g,4)  Salat <u>oder</u> Dessert	Rinderbratwurst mit Pommes frites (R;ij,1245)   Ketchup Dip (ij,6)   Kartoffelecken  Salat <u>oder</u> Dessert	Paniertes Putenschnitzel (G;a¹)   Bratensoße (R;ij)   Teigwaren (a¹)  Salat <u>oder</u> Dessert	Paniertes Schollenfilet, an Joghurt-Kräuter-Dip (F;a¹g,5)   Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Dessert

<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	<u>Süßspeise</u> Pancakes mit Apfelmus (a¹cg,2)  Salat	<u>Vegan</u> Spaghetti mit geschmortem Paprikagemüse (a¹)  Salat <u>und</u> Dessert	Linse-Karotten-Pflanzerl auf Kürbis-Kartoffelstampf an Kokos-Currysoße (gf)  Salat <u>oder</u> Dessert	Burger „Chicken Style“ mit Gurke, Tomate und pikantem Chipotle Dip (a¹cgijk)   Kartoffelecken  Dessert	Fagottini „Pesto Rosso“ mit Grana Padano Spänen (a¹cgh¹,1)  Salat <u>und</u> Dessert
--------------------------------	---	--	--	--	--

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
---	--

<p>Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns <b>Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung.</b> – Änderungen vorbehalten –</p>	6/12
---	------

## Herbstferien