



Speiseplan

für die Woche Nr. 51 vom 17.12. – 21.12.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
MO 17.12.2018	Schweinerückensteak an grüner Pfeffersoße, Spätzle, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Italienische Nudeln in einer Gorgonzolasoße mit Ruccola und Nüssen, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,E	Auswahl am Büffett
DI 18.12.2017	Schwäbische Maultaschen Speck-Zwiebelsoße, Kartoffelsalat, Grüner Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Gemüsepfanne mit Chinesischen Nudeln, Süß/Saure Soße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 19.12.2018	Spagetti „ Bolognese“ an fruchtiger Tomaten- Hackfleischsoße, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	Marillen-Ofenschlupfer mit heißer Vanillesoße Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 20.12.2018	Gebratener Fleischkäse Zwiebelsoße, Pommes frites, Kartoffelsalat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Vegetarische Tortellini an Mozzarella-Tomatensoße, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 21.12.2018	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen Zusatzstoffe:	WIE WÜNSCHEN EINE BESINNLICHE WEIHNACHTEN UND EIN GUTES NEUES JAHR !
Täglich:	Verschiedene Rohkostsalate, Mandarinen, Putenbruststreifen, Dressing, Brötchen Zusatzstoffe: A,C,G,I,J		

Kennzeichnung erfolgt durch Fußnoten wie folgt: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen,

3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Phosphat, 6) mit Süßungsmittel, 7) mit Schweinefleisch

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können alle unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten !

A)Glutenhaltiges Getreide, B)Krebstiere, C)Eier, D)Fische, E)Erdnüsse, F)Sojabohnen, G)Milch, H)Schalenfrüchte, I)Sellerie, J)Senf, K)Sesamsamen, L)Schwefel, M)Lupinen, N)Weichtiere

Änderungen vorbehalten ! A.Pflugbeil

