SPEISEPLAN VOM 20.10.2025

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 20.10.	Backerbsensuppe A/C/L	Backerbsensuppe A/C/L
	Süß-saures Hühnerfleisch mit	Farfalle mit Paprika-
	Ananas und Gemüse A/F/H/L/N	Sahnesauce und Kräuter
	Reis G/L	A/C/G/L/O
	Gemischter Salat C/G/M/O	Gemischter Salat C/G/M/O
Dienstag, 21.10.	Sellerie-Apfelsuppe A/G/L/O	Sellerie-Apfelsuppe A/G/L/O
	Fleischlaibchen A/C/F/G/L/M/N	Kürbis Falafel auf Blattsalat
	Zwiebelsauce A/L/M/O	mit Chilisauce C/G/L/M/O
	Kartoffelpüree G/L	
	Gemischter Salat C/G/M/O	
Mittwoch, 22.10.	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L
	Gebratene Hühnerkeule G/L	Nusspalatschinken A/C/F/G/H
	Rosmarinjus A/L/O	Vanillesauce G/O
	Pommes frites A	
	Gemischter Salat C/G/M/O	
Donnerstag, 23.10.	Kürbiscremesuppe A/G/L/O	Kürbiscremesuppe A/G/L/O
	Selchschopf M	Gemüse Maultasche
	Sauerkraut A/L/O	A/C/G/L/M
	Kartoffel G/L	Kräuterrahmsauce A/G/L/O
		Gemischter Salat C/G/M/O
Freitag, 24.10.	Vegetarische Gerstlsuppe A/L	Vegetarische Gerstlsuppe A/L
	Gebackenes Seelachsfilet A/D/G	Gebackener Camembert A/G
	Sauce Tartar C/G/L/M/O	Preiselbeer
	Kartoffelsalat A/C/G/L/M/N/O	Kartoffelsalat A/C/G/L/M/N/O

GUTEN APPETIT

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung:

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte (Nüsse), L-Sellerie, M- Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere.

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.