

WOCHENMENÜPLAN

07.10.2024 - 11.10.2024



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Suppe mit Eibly und Gemüse	Karottencremesuppe	Rindsuppe mit Eintropf	Bohnensuppe	Mille Fanti (Italienische Weißbrot-suppe mit Ei und Parmesan)
<i>Allergene</i>	A, L, M  	A, G, M 	A, C, L, M	L, M  	A, C, F, G, L, M 
MENÜ 1	Putennaturschnitzel mit Reis, dazu Salat	Gekochter Selchschof mit Erbsenpüree, dazu Roggenbrot	Gefüllte Paprika mit Paradeis-sauce und Reis	Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, dazu Petersilienerdäpfel	Blunzengröstel mit Kren, dazu Kraut-Salat
<i>Allergene</i>	A, O, X	A, E, G, H, M, N, P	A, C, F, M	A, C, G, L, M, O	A, O
MENÜ 2	Gemüse-Köttbullar in Senfsauce, dazu Erdäpfel und Preiselbeeren	Vegetarisches "Moussaka" mit Feta, dazu Salat	Käsespätzle mit Röstzwiebel, dazu Salat	Vollkorn-Spaghetti aglio e olio, dazu Salat	Zwetschkenknödel mit Zimtbrösel und Staubzucker
<i>Allergene</i>	A, C, F, G, M 	A, F, G 	A, C, G 	A  	A, C, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Gebratene Barbarieentenbrust mit Rotkraut, dazu Erdäpfelknödel				
<i>Allergene</i>	A, L, M, O, X				
NACHSPEISE	Joghurt oder Obst	Tortenecken oder Obst	Schoko-Kokoskuchen oder Obst	Panna Cotta oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	G	A, F, G, H	A, C, G	G	

Alle Menüs sind inkl. Suppe und Nachspeise | Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontamination | Änderungen vorbehalten



Vegetarische Speise



Vegane Speise

Allergene - Allergeninformation gemäß „Codex-Empfehlung“

A - Glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C - Ei und Eierzeugnisse

D - Fisch und Fischerzeugnisse

E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F - Soja und Sojaerzeugnisse

G - Milch und Milcherzeugnisse

H - Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

L - Sellerie und Sellerieerzeugnisse

M - Senf und Senferzeugnisse

N - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

O - Schwefeldioxid und Sulfite

P - Lupine und Lupineerzeugnisse

R - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

X - Alkohol