

Speisekarte Monat November 2022

Woche vom 31.10.2022 bis 04.11.2022

Montag:	FEIERTAG - Reformationstag und Halloween
Dienstag:	Kartoffelsuppe ^e mit Fleischeinlage, Brot und Quarkspeise ^b
Mittwoch:	Bratwurst ⁴ mit Gemüse und Kartoffelpüree ^{6,b}
Donnerstag:	Wurstgulasch ^{b,6} mit Nudeln ^a Tomatensoße ^{d,8} und Dessert
Freitag:	Backfisch ^{a,i} mit Kräutersoße ^{b,d} Kartoffeln und Salat

Woche vom 07.11.2022 bis 11.11.2022

Montag:	Reisbrei ^e mit Zucker und Zimt und Kompott ²
Dienstag:	Nudeln ^a mit Gemüse und Sahnesoße ^{b,d} , Obst
Mittwoch:	Putengeschnetzeltes ^{b,6} mit Spätzle ^{a,b} und Salat
Donnerstag:	Möhreneintopf ^e mit Rindfleisch und Brot ^a
Freitag:	Fischfilet ^d mit Kräutersoße ^{b,d} und Kartoffeln und Salat

Woche vom 14.11.2022 bis 18.11.2022

Montag:	Gabelspaghetti ^a mit Schinkensahnesoße ^{b,d,2,5} und Obst
Dienstag:	Bratklops ^{a,b,c} mit Wirsinggemüse ^b und Püree ⁶
Mittwoch:	Spinat mit Rührei ^{b,d} und Kartoffeln
Donnerstag:	Szegediner Gulasch ^{2,6} mit Knödeln ^a und Salat
Freitag:	Reissuppe ^e mit Rindfleisch, Brot ^a und Quarkspeise ^{d,5}

Woche vom 21.11.2022 bis 25.11.2022

Montag:	Jägerschnitzel ^{4,6,c} mit Nudeln ^a und Tomatensoße ²
Dienstag:	Gebratener Leberkäse ⁴ mit Rotkohl und Kartoffelbrei ^{b,6}
Mittwoch:	Fisch ⁱ mit Kräutersoße ^{b,d} , Reis und Salat
Donnerstag:	Hackbraten ^{a,b,c} mit Möhrengemüse ^d und Kartoffeln
Freitag:	Hefeklöße ⁶ mit Fruchtsoße ²

Woche vom 28.11.2022 bis 02.12.2022

Montag:	Gebratene Nudeln ^a mit Gemüse ^{c,e} und Fleisch ⁵
Dienstag:	Hähnchennuggets ^{a,5} mit Bratkartoffeln ⁶ , Soße und Rahmsalat
Mittwoch:	Nudelsuppe ^{b,e} mit Hühnerfleisch, frischen Brot ^a und Quarkspeise ^d
Donnerstag:	Kloß mit Soße ^{b,e} und Krautsalat
Freitag:	Weißkraut mit Gehackten ⁴ und Kartoffeln

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1- Farbstoff; 2- Phosphat; 3- Süßungsmittel; 4- Gewachst; 5- Konservierungsstoffe; 6- Geschwefelt; 7- Geschmacksverstärker; 8- Anti-Oxidationsmittel
a-Glutenhaltiges Getreide, b-Eier u. Erzeugnisse daraus, c-Erdnüsse, d-Milch u. Erzeugnisse daraus, e-Sellerie, f-Sesam, g-Lupinen, h-Krebstiere, i-Fische, j-Soja,
k-Schalenfrüchte, l-Senf, m-Schwefeldioxid, n-Weichtiere

Allergene laut Allergen Liste: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, l, m, n

Da in unserer Küche auch gluten-, ei-, sellerie- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, können alle Speisen auch Spuren dieser Stoffe enthalten.