

Speisekarte Monat Oktober 2022

Woche vom 03.10.2022 bis 07.10.2022

Montag:	Feiertag
Dienstag:	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Brot und Pudding ^{a,b,c}
Mittwoch:	Igelwürstchen mit Bratkartoffeln und Rahmsalat ^{4,b}
Donnerstag:	Kräuterquark mit Kartoffeln und Salat ⁶
Freitag:	Fisch mit Kräutersoße, Reis und Salat ^{4,a,b}

Woche vom 10.10.2022 bis 14.10.2022

Montag:	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße ^{2,4,6,c}
Dienstag:	Gulasch mit Spätzle und Salat ⁴
Mittwoch:	Erbsensuppe mit Brot und Quarkspeise ^{b,e}
Donnerstag:	Rührei mit Spinat und Kartoffeln ^b
Freitag:	Hefeklöße mit Fruchtsoße ^{6,a}

Woche vom 17.10.2022 bis 21.10.2022

Montag:	Grießbrei mit Zucker und Zimt und Kompott ^{b,2}
Dienstag:	Schnitzel mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln ^{6,c}
Mittwoch:	Bohnensuppe mit Rindfleisch und Brot ^{4,b,e}
Donnerstag:	Paprikastreifen mit Hackfleisch, Reis und Salat ^b
Freitag:	Fischfilet mit Senfsoße, Kartoffeln und Salat ^{a,b,d,f}

Woche vom 24.10.2022 bis 28.10.2022

Montag:	Hähnchenschnitzel mit Püree und buntem Gemüse ^{2,6}
Dienstag:	Fischstäbchen mit Reis und Kräutersoße und Salat ^{4,d,b}
Mittwoch:	Bratklops mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln ^{c,b}
Donnerstag:	Vorsuppe, Eierkuchen und Apfelmus ^{b,e}
Freitag:	Gemüsenudeln mit Soße und Rohkostsalat

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1- Farbstoff; 2- Phosphat; 3- Süßungsmittel; 4- Gewächst; 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.