

## Speiseplan vom 02.12. bis 08.12.2024

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Dessert	Abendbeilage
<b>Montag</b> 02.12.	Hähnchengeschnetzeltes 1,3,7,l mit Kartoffeln <sub>c,7,l</sub> und Gemüse <sub>7,l</sub>	Mirabellenknödel <sub>3,7,l</sub> mit Vanillesoße <sub>7,l</sub>	Kompott	Pikante Abendbeilage
<b>Dienstag</b> 03.12.	Hacksteak überbacken <sub>1,3,7,l</sub> mit Käsesoße 1,7,l Kartoffeln <sub>c,7,l</sub> und Bohnengemüse <sub>7,l</sub>	Vegetarisch gefüllte Paprika <sub>1,3,7,l</sub> mit Reis und Tomatensoße	Quarkspeise <sub>7,l</sub>	Rohkost
<b>Mittwoch</b> 04.12.	Gaisburger Marsch 1,3 mit Rindfleisch und Spätzle 1,3,7,l	Gemüse Eintopf <sub>c,7,l</sub> mit Spätzle 1,3,7,l	Pudding <sub>7,l</sub>	Fischbeilage <sub>4,7,l</sub>
<b>Donnerstag</b> 05.12.	Gebackener Leberkäse <sub>c</sub> mit Kartoffel-Kürbispfanne <sub>c,7,l</sub>	Schupfnudeln 1,3,7,l mit Gemüse <sub>3,7,l</sub> und Sahnesoße 1,3,7,l	Joghurt 7,l	Pikante Beilage
<b>Freitag</b> 06.12.	Fischfilet 1,4,7,l mit Rahmwirsing 7,l, Kartoffeln <sub>c,7,l</sub>	Omelett <sub>1,3,7,l</sub> mit Kartoffelpüree <sub>c,7,l</sub> und Gemüse 7,l	Obst	Käse <sub>c,k,7,l</sub>
<b>Samstag</b> 07.12.	Steckrübeneintopf <sub>c,7,l</sub> mit Kartoffeln <sub>c,7,l</sub> und Speck <sub>c,k</sub>	Steckrübeneintopf <sub>c,7,l</sub> mit Kartoffeln <sub>c,7,l</sub>	Pudding <sub>7,l</sub>	Mini Schnitzel
<b>Sonntag</b> 08.12.	Rindergeschnetzeltes 1,10,7,l mit Kartoffeln 3,7,l und Brokkoli <sub>7,l</sub>	Gemüseschnitzel <sub>3,7,l</sub> mit Kartoffelpüree <sub>c,7,l</sub> und Gemüse <sub>7,l</sub>	Eisdessert <sub>7,l</sub>	Pikante Abendbeilage

Allergene: 1–Getreide; 2-Krebstiere; 3-Eier; 4-Fische; 5-Erdnüsse; 6-Sojabohnen; 7-Milch; 8-Schalenfrüchte; 9-Sellerie; 10-Senf; 11-Sesamsamen; 12-Schwefeldioxid und Sulfite; 13-Lupinen; 14-Weichtiere

Zusatzstoffe: a-Farbstoff; b-Konservierungsstoff; c-Antioxidationsmittel; d-Geschmacksverstärker; e-Geschwefelt; f-geschwärzt; g-Gelatine; h-Gewachst; i-Phosphat; j-Süßungsmittel; k-Nitritpökelsalz; l-Laktose

In unserer Küche wird ausschließlich Jodsalz verwendet. Sonderkostformen leiten sich in der Regel von der „Leichten Kost“ ab. Alle Mahlzeiten werden nach Bedarf auch mundgerecht oder püriert angeboten. Gern bieten wir Ihnen ein Wunschmenü an Ihrem Geburtstag sowie die Mitbestimmung bei der Speisenplanung an

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten

