Speiseplan vom 10.12.2018 bis 14.12.2018

	MENÜ I (fleischhaltiges Gericht) **MENÜ II (vegetarisches Gericht)**	
MO	I	Lauch-Kartoffel-Suppe [H/I] mit Wursteinlage [2/4] und Brötchen [A]
	II	Lauch-Kartoffel-Suppe [H/I] mit Brötchen [A]
DI	I	Putenschnitzel [A/E] mit Rahmsoße [A] und Kroketten [A/E/G], Karamelpudding [G/8]
	II	Gemüseschnitzel [A/E] mit Rahmsoße [A] und Kroketten [A/E/G], Karamelpudding [G/8]
MI	I	Gulasch (halb und halb) [8] / mit Spätzle [A/E] und Salat
	II	Tofu-Gulasch [A] mit Spätzle [A/E] und Salat
DO	I	Spaghetti [A/E] Bolognese [8], Eis [G]
	II	Spaghetti [A/E] mit Tomatensoße, Eis [G]
FR	I	Bifteki mit Reis, Tsatsiki [G] und Krautsalat
	II	Hirtenkäse [G] mit Reis, Tsatsiki [G] und Krautsalat [9], Obst

Allergene: [A] = Weizen, [B] = Roggen, [C] = Hafer, [D] = Dinkel, [E] = Eier und Eier-Erzeugnisse, [F] = Soja- und Soja-Erzeugnisse, [G] = Milch und Milch-Erzeugnisse, [H] = Sellerie- und Sellerie-Erzeugnisse, [I] = Senf und Senferzeugnisse, [J] = Sesamsamen, [K] = Erdnüsse, [Ka] = Mandeln, [Kb] = Haselnüsse, [Kc] = Walnüsse, [Kd] = Paranüsse, [Ke] = Macadamia- oder Queenslandnüsse, [Kf] = Pekannüsse, [Kg] = Cashewkerne , [L] = Pistazien, [M] = Schwefeldioxid und Sulfite, [N] = Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse, [O] = Weichtiere und Weichtier-Erzeugnisse

Zusatzstoffe: [1] = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Phosphate, 5 = Milcheiweis, 6 = Säuerungsmittel, 7 = Geliermittel, 8 = modifizierte Stärke, 9 = Verdickungsmittel, 10 = Zuckerarten

Die Essensausgabe erfolgt nur gegen Bon, der Bonverkauf erfolgt nur in der 1. Pause mit Angabe der Menüwahl.

Änderungen vorbehalten - **GUTEN APPETIT!!!**