

Speiseplan KW 38 vom 14.09. – 18.09.2020

Das Küchenteam wünscht
guten Appetit!

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Makkaroni „Bolognese“ mit Rinderhackfleischsauce und Reibekäse (A1,C,G)</p> <p>Vegetarisch Hausgemachte Kürbissuppe mit Knoblauch Schmand und Brötchen (A1,G,C)</p> <p>Salat</p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Pochiertes Seelachsfilet mit kleinen Kartoffeln und Ratatouille Gemüse (D,A1,G,C)</p> <p>Vegetarisch Gebratene Nudeln mit knackigem Wok Gemüse (A1,G,C)</p> <p>Salat</p> <p>Dessert</p>	<p>Hähnchenbrust „Wiener Art“ mit Kartoffeln und Rahmgemüse (A1,G,C)</p> <p>Vegetarisch Gebakener Camembert mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln (A1,G,C)</p> <p>Salat</p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Vegetarisch Tortellini Formaggio mit Tomaten- Kräutersauce (A1,G,C)</p> <p>Hausgemachter Milchreis mit heißen Kirschen oder Zimt und Zucker (G)</p> <p>Salat</p> <p>Dessert</p>	<p>„Pide Sucuk“ Teigschiffchen mit Sucuk, Käse und Tomatensauce (A1,F1,2,4)</p> <p>Vegetarisch Gemüselasagne mit Käse Überbacken (A1,G,C)</p> <p>Salat</p> <p>Frisches Obst</p>

Eine Liste mit den Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie an der Ausgabe oder fragen Sie beim Personal nach.

Änderungen vorbehalten