

Menüplan vom 04.10.2021 bis 08.10.2021

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Dessert
Mo. 04.10.2021	Hähnchenschnitzel (Gl) mit Gemüse und Kroketten(Gl,M) dazu Zitronen-Buttersoße (M,Gl,Ei) 2,80 €	Gemüsebratling (Sel,Gl,Ei)mit Gemüse und Kroketten(Gl,M) dazu Zitronen-Buttersoße (M,Gl,Ei) 2,80 €	Dessert
Di. 05.10.2021	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art (G,.M,Sel,So,11) mit Spätzle (Gl,Ei,Sel) dazu Erbsen und Möhren(M) 2,80 €	Spätzlepfanne(Gl,Ei,Sel) mit Kaisergemüse und Sahnesoße(Gl,Sel,Ei,M) 2,80 €	Dessert
Mi. 06.10.2021	Spaghetti (gl) mit Bolognese vom Rindehackfleisch (Gl,M,3,11) mit Bohnensalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Spaghetti (gl) mit Käsesoße (Gl,M,1) mit Bohnensalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su) 2,80 €	Dessert
Do. 07.10.2021	Alaska Seelachsfilet Müllerrinnen-Art (M,Gl,So,F) mit Kartoffelpüree (M) und Spinat (Gl,M,Sel,1) 2,80 €	Rührei (M,Ei) mit Kartoffelpüree (M) und Spinat (Gl,M,Sel,1) 2,80 €	Dessert
Fr. 08.10.2021	Freitag	Freitag	Dessert

Zusatzstoffe:1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärtzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) koffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin; 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja; Allergene:(Gl) Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;(Wz)Weizen,(Ro)Roggen,(Ge)Gerste,(Hf)Hafer,(K)Krebstiere,(E) Ei, (F) Fisch, (Er)Erdnüsse, (So) Soja, (M) Milch, (Sch) Schalenfrüchte, (Hs) Haselnüsse, (Man) Mandeln, (Wa)Walnuss, (Pa)Paranuss, (Pe)Perganuss, (Pi) Pistazie, (Ka) Kashunuss, (Ma)Makadamianuss, (Sel) Sellerie, (Sen) Senf, (Ses)Sesam, (Su)Schwefel/Sulfit, (L)Lupinen, (W)Weichtiere

SZ SCHMALLENBERG Ausdruck: 29.09.2021