## Speiseplan der KW 44

## Wir wünschen allen einen gesunden guten Appetit!

	<u> </u>	0 11
KoGA	Tagesgericht	Vegetarisch
Montag 27.10.25	Tortellini G) in Sahnesauce M) mit <b>Parmesan</b> M) **** <b>Rote Bete Salat</b> B)	Barbecue -Bohneneintopf mit Baguettebrötchen G) **** Rote Bete Salat B)
Dienstag 28.10.25	Gebackenes Fischfilet G), A) mit Sauce Remoulade und Salzkartoffeln ****  Fruchtjoghurt M)	Gemüsepflanzerl G), A) mit Kartoffelpüree M) **** Fruchtjoghurt M)
Mittwoch 29.10.25	Pasta G) mit Tomatensauce und geriebenen Gouda M) ****  Bunter Salat mit Hirtenkäse M) und Oliven B),1, 2	
Donnerstag 30.10.25	Hackbraten vom Rind mit Karottengemüse und Reis G), M)  **** <b>Kaki</b>	Lasagne mit Linsenbolognaise G), M) **** <b>Kaki</b>
Freitag 31.10.25	Nudelsuppe G)  ****  Milchreis M) mit Apfelmus und Zimtzucker	
Ändarungan varbabatant		

## Änderungen vorbehalten!

- A) Ei- und erzeugnissen, B) Sulfite, C) Senf und erzeugnissen, D) Sellerie- und erzeugnisse,
   E) Erdnüsse- und erzeugnissen, F) Fisch und erzeugnissen, G) Glutenhaltiges Getreide,
   H) Sesam und erzeugnissen, I) Soja- und erzeugnisse, J) Weichtiere und erzeugnissen,
   K) Krebstiere und erzeugnissen, L) Lupine, M) Milch & Milchprodukte
   N) Schalenfrüchte und erzeugnissen,
- Farbsoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxisationsmittel, 4) Phosphat, 5) Nitrit Pökelsalz Alle Fettgedruckten Speisen sind von der Hauseigenen Küche zubereitet.
   Hinweis: Trotz aller Sorgfallt bei der Speisenzubereitung können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.