

Speiseplan der KW 45

Wir wünschen allen einen gesunden guten Appetit!

KoGA	Tagesgericht	Vegetarisch
03.11.25	Rührei I) mit Rahmspinat F) und Kartoffelpüree F) **** Vanillepudding F)	
Dienstag 04.11.25	Semmelknödel A),F),I) mit vegetarischer Bratensauce und Gemüse **** Weintrauben	
Mittwoch 05.11.25	Hähnchenoberkeule aus dem Backofen mit Natursauce und gebratenen Kartoffeln **** Blattsalat mit Zucchiniastreifen D), K)	Farfalle A) alla Ortolana mit Gärtnerin Sauce und geriebenen Gouda F) **** Blattsalat mit Zucchiniastreifen D), K)
Donnerstag 06.11.25	Veggi Burger A), K) zum Selbstbelegen, dazu Potato Wedges und Ketchup **** Tomatenecken und Gurkenscheiben	
Freitag 07.11.25	Kürbiscremesuppe **** Erdbeerknödel A), F), I) in Zimt-Zuckerbrösel, dazu Vanillesauce F)	

Änderungen vorbehalten!

I) Ei- und erzeugnissen, D) Sulfite, K) Senf - und erzeugnissen, E) Sellerie- und erzeugnissen, N) Erdnüsse- und erzeugnissen, A) Weizen, AA) Roggen, AB) Gerste), AC) Hafer,AD) Dinkel, AE) Kamut, B) Fisch, G) Sesam - und erzeugnissen, L) Soja- und erzeugnissen, M) Weichtiere - und erzeugnissen, C) Krebstiere - und erzeugnissen, J) Lupine, F) Milch & Milchprodukte
 HA) Mandeln,HB) Haselnüsse, HC) Walnüsse, HD) Cashewnüsse, HF) Paranüsse, HG) Pistazien, HH) Macadamianüsse, HI) Queenslandnüsse, D) Schwefeldioxide und Sulfite

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Phosphat, 5) Nitrit Pökelsalz
 Alle Fettgedruckten Speisen sind von der Hauseigenen Küche zubereitet.

Hinweis: Trotz aller Sorgfalt bei der Speisenzubereitung können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.