

Speiseplan der KW 46

Wir wünschen allen einen gesunden guten Appetit!

KoGA	Tagesgericht	Vegetarisch
Montag 10.11.25	Hähnchenschnitzel in Cornflakes Panade A),I) gebacken mit Salzkartoffeln und Ketchup **** Obstkompott 3)	Kartoffel-Blumenkohlaufauf F) mit Käse F) überbacken * **** Obstkompott 3)
Dienstag 11.11.25	Karottencremesuppe **** Grießauflauf mit Kirschen A), F), I) dazu kalte Vanillesauce F)	
Mittwoch 12.11.25	Pasta A) mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu geriebener Gouda F) **** Eisbergsalat D), K) mit Mais und Croutons A)	
Donnerstag 13.11.25	Lachsfilet B)A) vom Rost mit Reis und Dill-Sahne-Sauce F) **** Paprikasticks	Kartoffel-Gemüsepfanne mit veganer Rahmsauce **** Paprikasticks
Freitag 14.11.25	Macaroni and Chees A), F) **** Berliner mit Konfitüre gefüllt A)	

Änderungen vorbehalten!

I) Ei- und erzeugnissen, D) Sulfite, K) Senf - und erzeugnissen, E) Sellerie- und erzeugnisse, 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 erzeugnisse, 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) Antioxisationsmittel, 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.