



Speiseplan vom 9.10. bis zum 13.10.2017

	Menü A	Menü B	Dessert	Warme Theke
Montag <small>Zusatzstoffe & Allergene</small>	Hähnchenschenkel Kartoffelspalten Dipp+Gemüse der Saison <small>6,g,i</small>	Rohkoststicks Kartoffelspalten Dipp + Gemüse der Saison <small>6,g,i</small>	Obst	Champignons + Yoghurtsauce <small>6,g</small>
Dienstag <small>Zusatzstoffe & Allergene</small>	Ravioli mit Kräuterrahmsauce <small>6,g,a,i</small>		Bananen- milchshake <small>6,g</small>	Frikadellenbrötchen <small>a,j</small>
Mittwoch <small>Zusatzstoffe & Allergene</small>	Gefüllte Paprika (Rinderhackfleisch) Reis und Tomatensauce <small>a,g,c</small>	Gefüllte Paprika (Grünkern) Reis und Tomatensauce <small>a,g,c</small>	Waffeln <small>a,c,g,2,6,7</small>	Pizza <small>a,6,</small>
Donnerstag <small>Zusatzstoffe & Allergene</small>	Putensteaks mit Kräuterkruste Kartoffelpüree Gemüse <small>6,a,c,g,</small>	Sellerieschnitzel mit Kräuterkruste Kartoffelpüree Gemüse <small>6,a,c,g,</small>	Mandelpudding <small>6,g</small>	Tomaten-Mozarella Taschen <small>a,6,g</small>
Freitag <small>Zusatzstoffe & Allergene</small>	Spaghetti Bolognese <small>a,i</small>		Bratapfel mit Vanillesoße <small>6,g</small>	Kürbissuppe Brot <small>g,i</small>

R

Unsere Zutaten stammen überwiegend aus kontrolliert biologischem Anbau !

***** Änderungen der Speisekarte vorbehalten *****

Liste der möglichen Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Milcheiweiß, 7 mit Süßungsmittel, 8 mit Taurin, 9 geschwefelt, 10 geschwärzt

Liste der möglichen Allergene:

a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxyd, m Lupinen, n Weichtiere

Das Mensateam wünscht Guten Appetit !!!