



Leib - Gericht

Speiseplan vom:
18.10. - 22.10.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menu A	<u>Vegetarisch</u> 2 Toast Champignon überbacken mit Salatgarnitur 7/a/g	<u>Vegetarisch</u> 3 Reibekuchen mit Apfelmus und Salatgarnitur a/d	<u>Vegetarisch</u> Kürbis-Orangen-Suppe mit einer Weißkäse-Börek-Stange und Kürbiskernpesto 7/a/g/i	Kartoffel-Blumenkohl-Hähnchen Auflauf mit Salatgarnitur 7/8/g	Erbsensuppe mit Wurststreifen und einem Brötchen 9/a/i	3,80 €
Menu B	Nudelaufbau mit getrockneten Tomaten, Oliven, Speckstreifen und Käse überbacken an Salatgarnitur 7/9/a/g	Kohlroulade mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing 9/a/g	Frische Bratwurst mit Rotkohl und Kartoffelpüree 9/g	<u>Vegetarisch</u> Rote Bete-Quinoa-Brätling mit Gemüse-Kartoffel-Püree und Lauchgemüse 7/a/g	<u>Vegetarisch</u> Käseomelette mit Rahmspinat und Butterkartoffeln 7/d/g	4,40 €
Menu C	Gefüllter Schweinerückenbraten mit Aprikosen dazu Steckrübenpüree und dreierlei Bohnen 7/9/a/g/o	Hähnchenspieß in Zigeunersauce mit Reis und Gemüse 8/i	Pulled Porc Burger mit Paprika-Wedges und Coleslaw 9/a	Jägerschnitzel mit Kartoffelkroketten und Marktgemüse 9/a	Paniertes Seelachs mit Fritten, Gurkensalat und Remoulade 7/a/c/g	4,80 €

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

- 1 Konservierungsstoffe 2 Phosphate 3 mit Farbstoff 4 Geschwärzt 5 Antioxidationsmittel 6 Geschmacksverstärker 7 Milcheiweiß 8 Geflügelfleischanteil 9 Schweinefleischanteil
 a) Glutenhaltige Getreide b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c) Fisch und Fischerzeugnisse d) Eier und Eierzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 f) Soja und Sojaerzeugnisse g) Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose) h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss usw.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse j) Senf und Senferzeugnisse k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse l) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
 m) Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse n) Schwefeldioxid und Sulfite o) Alkohol