Speiseplan Kalenderwoche: 47

Montag, **16.11.2026**		Dienstag, **17.11.2026**		Mittwoch **18.11.2026**		Donnerstag, **19.11.2026**	
F	V	F	V	F	V	F	V
Menü 2	Menü 1	Menü 2	Menü 4	Menü 1	Menü 3	Menü 2	Menü 1
Chicken Crossies (Aa)	Grießbrei (Aa,G)	„Cordon Bleu“ (Pute,Aa,G,4,5)	Spätzle (Aa,C)	Lasagne mit Bio-Rinderhack (Aa,C,G)	Eieromelett (C,G)	Putengeschnetzel-tes in Currysoße	Kässpätzle (Aa,C,G)
Rahmsoße (I,G)	Apfelmark	Bratensoße (I)	Rahmsoße (I,G)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Salzkartoffeln	Bio-Basmatireis	Veg. Bratensoße (1)
Bio-Reis		Spätzle (Aa,C)	Salat (G,I,J,8)		Rahmspinat (G)	Salat (G,I,J,8)	Röstzwiebeln (Aa)
Salat (G,I,J,8)		Erbsengemüse					Salat (G,I,J,8)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: (Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!)
1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßung
9) Nikritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:
Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B9) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Warme Speisen nicht unter 65 Grad servieren
Kalte Speisen nicht über 10 Grad servieren