

# Speiseplan

Woche vom 20.02.2023 bis 26.02.2023, KW 8

	Montag, 20.02.23	Dienstag, 21.02.23	Mittwoch, 22.02.23	Donnerstag, 23.02.23	Freitag, 24.02.23	Samstag, 25.02.23	Sonntag, 26.02.23
Menü 1 (5,90€)	Eierkuchen Apfelmark  a, c	Backkäse Püree Rohkost  a, g	Kräuterquark Kartoffelrösti  g	Tortellini mit Gemüsesoße  a, c, g	Borschtsch (rote Bete Eintopf)  a, g		
Menü 2 (6,15€)	Fischfilet Schnittlauchsoße Kartoffeln Rohkost  a, d, g	Fisch Petersiliensoße Kartoffeln Rohkost  a, d, g	veg. Knusperfrikadelle Bechamelkartoffeln mit Erbsen  a, g	Hähnchencrossies Gemüsesoße Kartoffeln  a, c, g	gefüllte Paprikaschote Soße Kartoffeln  a, c, j		
Menü 3 (6,40€)	Hackspieß Erbsengemüse Kartoffeln  a, g, j, 1, 9	Rinderbraten Soße Kartoffeln Rohkost  a, i	Schlachteplatte Sauerkraut Kartoffeln  a, g, 1, 9	Hühnerkeule Rotkohl Soße Kartoffeln  a, g	Fisch Cordon bleu Zitronenbuttersoße Kartoffeln Rohkost  a, d, g, 2, 13		
Wochenende / Feiertag (6,45€)						Bauernroulade Letscho Kartoffeln  a, 2, 3, 9	Szegediner Gulasch Kartoffeln  a, 3, 12

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat, 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergenkennzeichnung: enthält a Glutenhaltiges Getreide\*, a1 Weizen\*, a2 Roggen\*, a3 Gerste\*, a4 Hafer\*, a5 Dinkel\*, a6 Kamut od. Hybridstämme\*, b Krebstiere\*, c Eier\*, d Fisch\*, e Erdnüsse\*, f Soja\*, g Milch (einschl. Laktose)\*, h Schalenfrüchte\*, h1 Mandel\*, h2 Haselnuss\*, h3 Walnuss\*, h4 Cashewnuss\*, h5 Pecannuss\*, h6 Paranuss\*, h7 Pistazie\*, h8 Macadamianuss\*, i Sellerie\*, j Senf\*, k Sesamsamen\*, l Schwefeldioxid und Sulfite\*, m Lupine\*, n Weichtiere (Mollusken) \* (\* und Erzeugnisse daraus)