

# KW 45

	Montag 4. Nov.	Dienstag 5. Nov.	Mittwoch 6. Nov.	Donnerstag 7. Nov.	Freitag 8. Nov.
A	Vegetarisch	Wild	Schwein	Rind	Fisch
	Rührei Rahmspinat Kartoffelpüree  1.4.9.	Wildgulasch Apfel-Birnenrotkohl Semmelknödel  1.4.9.	"TexMex"Schnitzel Salsa,Nachos,Käse Kartoffelwedges Mais-Tomatensalat  1.4.9.11,i,a,	Lasagne Tomatensoße Bunter Salat  1.4.5.9.	Seelachs gebraten Dill-Limettensoße Bratkartoffeln Bunter Salat  4.9.
B	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
	Gemüselasagne Tomatensoße  1.4.5.9.14.	Rosenkohlaufauf mit Kartoffeln Feta/Tomaten  1.4.9.	Getreidebratling Mischgemüse Salat  1.4.5.9.14.	Hefeknödel mit Kirschen Vanillesoße  1.4.	Kürbissuppe Brötchen  1.4.5.9.
C	Nudelbar			Nudelbar	
	Nudeln (mit Ei) verschiedene Soßen zur Wahl  1.4.9.			Nudeln (mit Ei) verschiedene Soßen zur Wahl  1.4.9.	
D	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.	kann enthalten a.b.d.g,i,k,l.1.4.6.9.15.16.
E	Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
	kann enthalten a..b.d.i.l.1.4.6.8.9.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4. 5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5. 6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4. 5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11.12.13.14.
	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost

Generell bereiten wir die Speisen frisch zu. Sollten in Einzelfällen Waren mit Zusatzstoffen verwendet werden, deklarieren wir diese auf dem Speiseplan mit:

- |                              |                         |               |                    |                       |
|------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------|-----------------------|
| a. mit Farbstoff             | g. gewachst             | 1. Eier       | 8. Schwefeldioxid  | 14. Schalenfrüchte    |
| b. mit Konservierungsmitteln | h. mit Phosphat         | 2. Fisch      | 9. Getreide/Gluten | 15. Emulgator         |
| c. mit Antioxidationsmitteln | i. mit Süßungsmitteln   | 3. Krebstiere | 10. Lupine         | 16. Verdickungsmittel |
| d. mit Geschmacksverstärkern | j. enthält Phenylalanin | 4. Milch      | 11. Senf           | <b>Änderungen</b>     |
| e. geschwefelt               | k. Chinin haltig        | 5. Sellerie   | 12. Sojabohnen     | <b>vorbehalten</b>    |
| f. geschwärzt                | l. Stabilisator         | 6. Sesamsamen | 13. Weichtiere     |                       |