



## Speiseplan vom 14.03.2022 bis 18.03.2022

Montag 14.03.2022	X	Menü 1: Paprikagulasch vom Schwein mit Nudeln <sup>A, C, O, 1</sup> 5,00 €	
		Menü 2: Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersauce und Kartoffeln dazu Rote Bete <sup>A, C, G, O</sup> 4,30 €	
		Dessert: Tagesdessert 0,50 €	
Dienstag 15.03.2022	X	Menü 1: Paniertes Schollenfilet mit Senfsauce, Petersilienkartoffeln und Möhrensalat <sup>A, D, G, J, O</sup> 5,00 €	
		Menü 2: Eierragout mit Gemüse und Kartoffeln <sup>A, C, G, O</sup> (vt) 4,30 €	
		Dessert: Tagesdessert 0,50 €	
Mittwoch 16.03.2022	X	Menü 1: Bratwurst mit Mischgemüse und Kartoffeln <sup>A, G, I</sup> 5,00 €	
		Menü 2: Nudel-Gemüse-Auflauf <sup>A, C, G, O</sup> 4,30 €	
		Dessert: Tagesdessert 0,50 €	
Donnerstag 17.03.2022	X	Menü 1: Hähnchen Cordon bleu mit Schwarzwurzeln in Rahmsauce dazu Kartoffeln <sup>A, G, 1, 2, 3, 8</sup> 5,00 €	
		Menü 2: Gemüsesuppe mit Brötchen <sup>A, I</sup> 4,30 €	
		Dessert: Tagesdessert 0,50 €	
Freitag 18.03.2022	X	Menü 1: Putengyros mit Tzatziki und Reis dazu Krautsalat <sup>A, O, 3</sup> 5,00 €	
		Menü 2: Germknödel mit Vanillesauce <sup>A, G, O</sup> 4,30 €	
		Dessert: Tagesdessert 0,50 €	

### Allergene

A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte und Nüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere, O Weizen

### Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 mit Nitritpökelsalz

### Legende

vt - vegetarisch, vn - vegan, d - Diät