

# Speiseplan KW 47 vom 20.11.23 - 23.11.23



	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Leichte Kost	Menü 5 Alternativ	Menü 6 Glutenfrei
<b>Montag, 20.11.2023</b>	Linsen mit Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.i.j.	Paniertes Rotbarschfilet mit Rahmkartoffeln und Karotten-Kürbis-Gemüse a.c.d.g.	Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen und Roggen-Schrippe a.	<b>-vegetarisch-</b> Spaghetti mit Gemüse-Bolognese, ger. Käse extra und Blattsalat 1.a.g.i.	½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a.	Putengeschnetzeltes in Tomatenrahmsoße mit Reis und Karotten-Kürbisgemüse g.
<b>Dienstag, 21.11.2023</b>	Gaisburger Marsch mit Tafelspitz vom Rind und Baguettebrötchen a.c.	Alpenmaultaschen (mit Schw.-Fleisch und Emmentaler) geschmelzt, dazu Kartoffelsalt a.c.g.	Bunter Wurstsalat mit Kartoffelbrötchen 7.	<b>-vegetarisch-</b> Semmelknödel in Champignon-Pfifferlingsoße mit frischen Kräutern und Kirschtomaten a.c.g.	Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g..	Tafelspitz mit Sahnemeerrettich und Bouillonkartoffeln g.i.
<b>Mittwoch, 22.11.2023</b>	Rinderschmorbraten mit Zimt-Rotkohl, und Butterkartoffeln	Fleischküchle in Pfefferrahmsoße mit Bauernspätzle Salatbeilage a.c.g.	Salatplatte mit gefülltem Lachspfannkuchen und Dinkelbrötchen a.c.g.	<b>-vegetarisch-</b> Makkaroni- Auflauf mit Käse überbacken, Tomatensoße und Salatbeilage a.g.	½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a.	Rinderschmorbraten mit Zimt-Rotkohl und Butterkartoffeln
<b>Donnerstag, 23.11.2023</b>	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Nudeln und Kartoffelsalat a.c.g.	<b>-vegetarisch-</b> Kirschmichel –süßer Auflauf – mit Vanillesoße 1.a.c.g.	<b>-vegetarisch-</b> Salatplatte mit mariniertem Feta-Käse und Baguettebrötchen a.g.	<b>-vegetarisch-</b> Hackbällchen in Ketchup- Currysoße mit Würfelkartoffeln und Salatbeilage a.c.	Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g..	Hähnchenbrustfilet in Bratensoße mit Salzkartoffeln und Salatbeilage i.

**- Änderungen vorbehalten-**

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffen, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gepökelt, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel.  
Allergene Stoffe: a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Lactose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxyd, m Lupinen, n Weichtiere.

**Zur Information:** farbig unterlegte Felder enthalten Schweinefleisch