

## Speiseplan KW 47

Tag	Menü 1	Menü 2 (Extrabestellung)
<b>Montag</b> <b>21.11.2022</b>	Putengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße (17/19/23) und Reis dazu Kohlrabigemüse, Kichererbsensalat (19/23), Griechischer Joghurt mit Honig(17)	Nudelaufauf(10.1) „Provénce“ mit Gemüse(19/23) und Mozzarella(17) überbacken, Kichererbsensalat(19/23, Griechischer Joghurt mit Honig(17)
<b>Dienstag</b> <b>22.11.2022</b>	Pfannkuchen(10.1/12/17) mit Apfelmus und Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln (10.1/12/19/23)	
<b>Mittwoch</b> <b>23.11.2022</b>	Pannierter Seelachs mit Kräuterkäsefüllung(10.1/13/17) dazu Limonendillquark(17/19/23) und Risolékartoffeln, Rotebetesalat (19/23), Panna Cotta(17)	Tortellini mit Ricottaspinatfüllung (10.1/12/17/19/23) in Kürbiscrèmesoße(17/19/23), Rotebetesalat (19/23), Panna Cotta(17)
<b>Donnerstag</b> <b>24.11.2022</b>	Kartoffelgulasch mit Bohnen und Paprika (19/23) und Bauernbrot(10/10.1), Himbeerjoghurt(17)	
<b>Freitag</b> <b>25.11.2022</b>	Knöpfele(10.1/12) mit Kräuterrahmsoße(17/19/23), Blattsalat mit Himbeerdressing(19/23), Vanillepudding(17)	

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe Deklaration Allergene: 10 Gluten(10.1 Weizen, 10.2 Roggen, 10.3 Gerste, 10.4 Hafer) 11 Krebstiere, 12 Eier, 13 Fisch, 14 Erdnüsse, 15 Soja, 16 Sesam, 17 Milch, 18 Schalenfrüchte (18.1 Mandeln, 18.2 Haselnüsse, 18.3 Walnüsse, 18.4 Cashewnüsse, 18.5 Pekanüsse, 18.6 Peanüsse, 18.9 Pistazien, 18.10 Makadamianüsse) 19 Senf, 20 Schwefeldioxid, 21 Lupinen, 22 Weichtiere, 23 Sellerieprikosenjoghurt(17)