

Speiseplan 28.11. – 02.12.2022 (KW 48)

Montag	Motto-Tag Regional - saisonal	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Milchreis * mit Apfelmus und Zimt/Zucker (7)	Grünkohl * mit Kasseler und Kochwurst, dazu Salzkartoffeln (./.)	Fischstäbchen * mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (1a, 7)	Rinderbraten * mit Rotkohl, dazu Eierspätzle (1a, 3)	Gefüllte Kartoffeltaschen * (Frischkäse) mit buntem Blattsalat (1a, 7)
Bunte Nudel- und Gemüsepfanne mit Tomatensoße (7)	Fliederbeer-Suppe mit Apfelspalten und Grießklößchen (1a, 3, 7)	Gebackene Champignons mit Knoblauchsoße, Salat und Baguette (1a, 3, 7)	Wok-Gemüse * mit Bratreis und süß-saure Soße (3, 6, 9)	Spinat-Lasagne mit Tomaten-Soße (1a, 3, 7)
Obst	Apfelkompott	Fruchtjoghurt (Hof Kruse) (7)	Quarkspeise (Hof Kruse) (7)	Obst

*Gericht auch Gluten-frei erhältlich

Täglich zusätzlich im Angebot:

Dinkel-Nudeln * mit Tomatensoße (1d)

Großer Salat mit Roggen-Brötchen * (1c) mit 2 Zutaten nach Wahl: Schinken, Salami, Käse (7)

1 Brötchen * (1c) mit 2 Zutaten nach Wahl: Schinken, Salami, Käse (7)

Allergene (Fragen zu Zusatzstoffen beantwortet unser Koch.)

1 Glutenhaltige Getreide	1c Roggen	3 Eier	6 Soja	8a Mandeln	9 Sellerie	12 Schwefeldioxid
1a Weizen	1d Dinkel	4 Fische	7 Milch (Laktose)	8b Haselnüsse	10 Senf	13 Lupine
1b Gerste	2 Krebstiere	5 Erdnüsse	8 Schalenfrüchte	8c Walnüsse	11 Sesam	14 Weichtiere