

Speisenplan 13.November - 17.November 2017

KW 46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b> 3,80 €	<b>Bio-Pasta</b>  mit Kürbisragout d	Bockwurst mit Kartoffelsalat d,g,e	Kartoffelcurry pikant abgeschmeckt mit Kräutern	2 Stück Bratapfel mit Vanillesoße <b>als Dessert 1,90€</b> d	Pilzragout mit Semmelknödel d,e,f
<b>Menü II</b> 4,60 €	Hausgemachtes Paprikaschnitzel* d,e,f,g,a 	Falaffelbällchen mit hausgemachtem Tzatziki* a,b,d	Bandnudeln mit Hackfleischbällchen in scharfer Soße und geriebenem Hartkäse	Gyros im Wrapteig und Salatgarnitur* e,f	Knuspriges Hähnchengratin mit Kartoffel und Lauchgemüse e,d
<b>Menü III</b> 5,20 €	Putenrollbraten „italienisch“ mit Rosmarin und Oliven* d,g	Putenbruststeak mit Aprikosensoße* d,g	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße und Rübenkraut* 1,2,3,5,8 g,e	Schweinehaxe mit Bratensoße*	Seelachsfilet mit Tomaten und Fetakäse* h,g,e,d

Je weitere Beilage 1,00 €  
Menü mit einer Beilage Ihrer Wahl\*



Langkornreis, Spaghetti, Penne, Farfalle in Bio – Qualität  
für Bio-Produkte gilt: DE-ÖKO-039 GfRS



QS Ihr Prüfzeichen für Lebensmittel  
Schweinefleisch

Informationen zu Allergenen entnehmen Sie bitte der Kladde an der Essensausgabe oder sprechen Sie unser Fachpersonal an.

**Zusatzstoffe** (1)Farbstoff (2)Konservierungsstoff (3)Antioxidationsmittel (4)Geschmacksverstärker (5)geschwefelt (6)geschwärzt (7)Phosphat (8)Süßungsmittel  
evtl. Änderungen vorbehalten

