

# Menüplan

Woche vom 21.10. bis 27.10.2019

KW. 43 <small>w7</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 21.10.2019	Schweinrahmgeschnetzeltes <sup>(s,1,7,9)</sup> mit Reis	Maultaschen in Brühe <sup>(1,3,7,9)</sup> mit Gemüestreifen <sup>(9)</sup>	Pflaumenkompott <sup>(1)</sup>
<b>Dienstag</b> 22.10.2019	Hausgemachter Kartoffelpuffer <sup>(c,1,3)</sup> mit Apfelmus <sup>(c)</sup>	Waldpilzragout <sup>(1,7,9)</sup> auf Spätzle <sup>(1,3)</sup>	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 23.10.2019	Gebratene Hähnchenschenkel <sup>(g)</sup> mit Möhrengemüse, Soße <sup>(r,1,9)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Kartoffel - Gemüseauflauf <sup>(s,a,e,1,7,9)</sup> , mit Sahnesoße <sup>(1,7,9)</sup>	Rote Grütze <sup>(1)</sup> mit Vanillesoße <sup>(b,1,3,6,7,.)</sup>
<b>Donnerstag</b> 24.10.2019	Paniertes Schweineschnitzel <sup>(1,3)</sup> mit Jägersoße <sup>(r,1,9)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Gnocchi <sup>(1,3)</sup> mit Ratatouille <sup>(1,7)</sup> und Tomaten Basilikum Soße <sup>(1,7)</sup>	Bayerisch Creme <sup>(b,1,3,6,7,8)</sup>
<b>Freitag</b> 25.10.2019	Labskaus <sup>(r,1,9)</sup> mit Spiegelei, Rote Beete, Rollmops <sup>(f,c,d)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Champignonpfanne <sup>(9)</sup> mit Knoblauch Creme <sup>(7)</sup> dazu Baquette <sup>(1)</sup>	Joghurt <sup>(7)</sup>
<b>Samstag</b> 26.10.2019	Wirsing Eintopf <sup>(s,9)</sup>	Kürbiscremesuppe <sup>(1,7,9)</sup>	Quarkspeise <sup>(d,7)</sup>
<b>Sonntag</b> 27.10.2019	Puten Rollbraten <sup>(9)</sup> mit Brokkoli, Soße und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Gemüsepfanne mit Hollandaise <sup>(1,3,7,8)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Eisdessert <sup>(b,7)</sup>

Änderungen vorbehalten

*Unsere Küche wünscht Ihnen, guten Appetit.*

**Zeiten: Mittagessen: 12:00 – 13:00 Uhr**

**Fleisch Kennzeichnung:** S) Schwein, R) Rind, G) Geflügel, F) Fisch

**Allergene Kennzeichnung:** 1) Getreide, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Schwefeldioxid und Sulphite, 13) Lupine, 14) Weichtiere

**Zusatzstoffe Kennzeichnung:** a) Konservierungsstoff, b) Farbstoff, c) Antioxidationsmittel, d) Süßungsmittel, e) Phosphat, f) chininhaltig, g) koffeinhaltig, h) Geschmacksverstärker, i) geschwärzt, gewachst, j) gentechnisch verändert

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*