

Name: «F1»

**Speiseplan vom 29.11.2021 bis zum 05.12.2021 Änderungen vorbehalten!**

/*	Montag, 29.11.2021	Dienstag, 30.11.2021	Mittwoch, 01.12.2021	Donnerstag, 02.12.2021	Freitag, 03.12.2021	Samstag, 04.12.2021	Sonntag, 05.12.2021
<b>Suppe ( 1,20 € )</b>	Zwiebelsuppe	Blumenkohl-rahmsuppe	Kürbiscreme-suppe	Karottensuppe	Kräuterrahmsuppe	Curryrahmsuppe	Minestrone
<b>Menü 1 + Dessert 6,90 €</b>	Rinderge-schnitzeltes mit Pfefferrahmsoße <sup>A,B</sup> dazu Böhnchen und Röstkartoffeln	Grünkohl mit Kasseler <sup>7</sup> und Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Erseneintopf mit Gemüse, Fleisch und Würstchen <sup>I,J</sup>	Geschmorte Mini-Haxe mit Soße <sup>A,B</sup> dazu Bayrisch Kraut Kartoffelpüree <sup>A</sup>	Lachslasagne mit Blattspinat und Kräutersoße <sup>A,B</sup>	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Würstchen <sup>1,J</sup>	Rinderbraten mit Bratensoße <sup>A,B</sup> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>L</sup>
<b>Menü 2 + Dessert 6,90 €</b>	Kasselerrückenbraten <sup>7</sup> mit Bratensoße und Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <sup>A</sup>	Hähnchenkeule mit Soße <sup>A,B</sup> dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Hähnchenbrust „Hawaii“ überbacken mit Früchten, dazu Curryrahmsoße <sup>A</sup> und Reis <sup>A</sup>	Rahmgeschneitzeltes <sup>A,B</sup> mit Champignons dazu Nudeln <sup>B</sup>	Putenbraten mit Rahmsoße <sup>A</sup> Bohnengemüse und Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Hühnerfrikassee In Holländischer Sauce dazu Buttererbsen und Reis <small>A.C.F.G.I</small>	Hähnchenbrust mit Kräutersoße <sup>A,B</sup> dazu Erbsen und Butterreis <sup>A</sup>
<b>Menü 3 + Dessert 6,90 €</b>	Spätzlepfanne <sup>B,C</sup> mit frischem Gemüse, dazu Kräutersoße <sup>A,B</sup>	Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Sojasoße <sup>G,I</sup>	Vegetarische Gemüsesuppe	Kartoffeltaschen mit Käsesoße <sup>A,B</sup> auf einem Gemüsebett	Gemüse Cordon-Bleu und Kartoffelrisotto	Vegetarischer Möhreneintopf	Blumenkohl-Brokkoli-Gratin mit Kartoffeln und Käse gratiniert <sup>A,B,C</sup>
<b>Dessert</b>	Joghurt	Orangencreme	Nuss-Nougat-Creme	Vanillequark	Obst	Mandarinen-Quark	Spekulatius-creme

„Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Phosphat, 5 Süßungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Nitritpökelsalz, 8 Alkohol, 9 ohne Schweinefleisch  
Allergene: A: Lactose, B: Gluten, C: Eier, D: Fisch, E: Krebstiere, F: Erdnüsse, G: Soja, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid & Sulfit, M: Lupinen, N: Weichtiere \*\* bei Joghurdressing ggf. A,C

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!