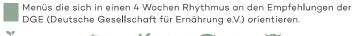
Speiseplan – 03.11. – 09.11.25 KW 45

Tour:

Montag —	Dienstag —	Mittwoch —	— Donnerstag —	Freitag —	Samstag —	Sonntag — M
Rinder- Möhren- Bolognese Vollkorn Spaghetti	Geschnetzeltes vom Schwein Markerbsen in Rahm Kartoffeln	Herzhaftes Wurstgulasch (Paprika, Tomate) Nudeln	Geflügelragout Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) Kartoffeln	Seelachs paniert mit gestovten Kartoffeln, dazu Blumenkohl	Saure Rolle gestovte Steckrüben Petersilienkartoffeln	Schweinekrusten- braten Bratensoße Steckrüben Petersilienkartoffeln
1, 9 Anzahl:	7, 9 Anzahl:	1, 9, 10, A, B Anzahl:	7, 9 Anzahl:	1, 3, 4, 7, 9 Anzahl:	1, 3, 7, 9 Anzahl:	7,9 Anzahl:
Hahnenfilet paniert Blumenkohl Rahmsoße Kartoffeln	Ernte-Gulasch- Eintopf (Rinderkeule Sauerkraut Paprika Kartoffeln)	Keulen vom Landgockel Bratensoße Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln	Königsberger Klopse Kapernsoße Petersilienkartoffeln Mischgemüse (Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl)	Szegediner Gulasch (Sauerkraut, Schmand) Petersilienkartoffeln	Alizuli.	Allegili
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Buttermilch- Orangen- Suppe Grießklößen	Kohlrabi- Spinat- Kartoffel-Auflauf Sonnenblumenkerne Gurkensalat	Lasagne mit Gemüsefüllung (Karotte, Zucchini Erbse, Tomate)	Fliederbeersuppe mit frischen Äpfeln und Grießklößen	Käsespätzle gebacken mit Gouda		
1, 3, 7 C Anzahl:	1, 3, 7, 9 Anzahl:	1, 3, 6, 7, 9 Anzahl:	Anzahl:	1, 3, 7. 9 Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Zitronen Joghurt	Bananen Joghurt mit Streuseln	Birne	Mandarinenquark Schokostreusel	Käsekuchen Creme	Vanillepudding Schokosoße	Pistazien Pudding Sahne
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:



















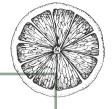








Hauptgericht 09,00 € Nachspeise 01,50 € **Lieferung** 01,00 € im Umkreis von 25 km







Falls Sie die Speise nicht sofort verzehren, sollte diese im Kühlschrank aufbewahrt und vor dem Verzehr gut erhitzt werden.

Beachten Sie bitte, dass alle die von uns ausgelieferten Gerichte mit Jodsalz zubereitet werden

Allergene

1 Glutenhaftes Getreide; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fische; 5 Erdnüsse; 6 Sojabohnen; 7 Milch; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam-Samen; 12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l); 13 Lupine; 14 Weichtiere

Die Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Allergene bezieht sich ausschließlich auf die Hauptzutaten. Nicht auf mögliche Spuren.

Zusatzstoffe

A mit Antioxidationsmittel;
B mit Konservierungsstoffen;
C mit Farbstoffen; D mit
Süßungsmittel; & enthält eine
Phenylalaninquelle; F mit
Geschmacksverstärker; G mit
Phosphat; H geschwefelt; J
gewachst; J geschwärzt; K
Oberfläche mit Natamycin
behandelt; L mit Chinin; M mit
Coffein; M mit Alkohol



