



# Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

Montag 02.12.2024	Dienstag 03.12.2024	Mittwoch 04.12.2024	Donnerstag 05.12.2024	Freitag 06.12.2024	Samstag 07.12.2024	Sonntag 08.12.2024
Schweinegeschnetzeltes " Gyros Art " mit Kräuterreis und Tzatziki	Brathering mit Bratkartoffeln und Salat	Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl Kartoffeln und Soße Rahmsauce	Putengeschnetzeltes mit Champignons und Kräuterreis	Schnitzel Rahmsauce Karottengemüse Kartoffeln	Bohneneintopf mit Fleischeinlage	Kasselerbraten mit Mischgemüse, Kartoffeln und Bratensauce
Kcal   KJoule	Kcal   KJoule	Kcal   KJoule	Kcal   KJoule	Kcal   KJoule	Kcal   KJoule	Kcal   KJoule
395   1654	552   2298	510   2135	404   1694	405   1701	120   500	371   1554
vegetarischer Steckrübeneintopf	Grießbrei mit Kirschen	Ingwer Kürbissuppe mit Baguette	Kräuterquark mit Butterkartoffeln und Leinöl	Nudeln mit Tomatensauce	Blumenkohlaufauf mit Kräutersauce	Sellerieschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln dazu eine Kerbelsauce
Kcal   KJoule	Kcal   KJoule	Kcal   KJoule	Kcal   KJoule	Kcal   KJoule	Kcal   KJoule	Kcal   KJoule
70   292	332   1397	213   892	528   2196	206   871	137   572	363   1523

Die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

# Zusatzstoffe & Allergene

02.12.2024 - 08.12.2024

## Menü 1

Schweinegeschnetzeltes	l	Kartoffeln und Soße		Bohneneintopf mit	
" Gyros Art " mit	g	Rahmsauce	g	Fleischeinlage	1/2/12/16/g/i
Kräuterreis und					
Tzatziki		Putengeschnetzeltes	a/a1		
		mit Champignons			
Brathering mit	4/a/a1/d/j	und Kräuterreis	5		
Bratkartoffeln und	1/2/12		5	Kasselerbraten mit	1/2/12/16
Salat	j/l			Mischgemüse,	g
		Schnitzel	a/a1/c/g/'i/j'	Kartoffeln und	
		Rahmsauce	g	Bratensauce	
Hähnchenkeule mit	g	Karottengemüse	g		
Apfelrotkohl	2/5	Kartoffeln			

## Menü 2

vegetarischer Steckrübeintopf	i			Blumenkohlauflauf	a/a1/g
				mit Kräutersauce	a/a1/g
		Kräuterquark mit	g		
		Butterkartoffeln und	g		
Grießbrei mit Kirschen	a/a1/g	Leinöl		Sellerieschnitzel mit	a/a1/i
				Mischgemüse	g
		Nudeln mit	a/a1/a2/a3/a4/f/j'	und Kartoffeln dazu eine	
Ingwer Kürbissuppe mit		Tomatensauce		Kerbelsauce	
Baguette	a/a1/a3/f'/g/k'				

**Zusatzstoffe:** 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxdationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel(n), 9 gewachst, 12 mit Phosphat, 16 mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz

**Allergene:** a Gluten/-erzeugnisse, a1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier/-erzeugnisse, d Fisch/-erzeugnisse, e Erdnüsse/-erzeugnisse, f Soja/-erzeugnisse, g Milch/-erzeugnisse, h Schalenfrüchte/-erzeugnisse, h1 Haselnüsse, h2 Walnüsse, h8 Mandeln, i Sellerie/-erzeugnisse, j Senf/-erzeugnisse, k Sesamsamen/-erzeugnisse, l Schwefeldioxid u. Sulfite, m Lupine/-erzeugnisse  
( ' = Allergene können in Spuren enthalten sein)