

Speisekarte für den Zeitraum **19.04.2021 – 23.04.2021**

	19.04.2021 /Montag	20.04.2021 /Dienstag	21.04.2021 /Mittwoch	22.04.2021 /Donnerstag	23.04.2021 /Freitag
Essen I	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Möhren Langkornreis (a,d,g,k)	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mediterranes Grillgemüse Nudeln (a,d,e,g,k)	Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Birne knackige Salate Baguette (a,d,g)	Spaghetti Bolognese rein Rindfleisch mit Reibekäse (a,g,k,m)	Gebackenes Fischfilet Gemüse Kartoffelstampf (5,a,d,e,f,g,h,k)
Essen II	Schweineschnitzel In Kräuter-Eihülle Zucchini Gemüse Gemüsebulgur (a,d,g,k)	Fischfilet mit Kräuterkruste Dillsoße Kürbisgemüse Dampfkartoffeln (5,a,f,g,h,k)	Allgäuer Schweinesteak mit Schinken und Käse überbacken grüne Bohnen Kartoffelkroketten (2,6,12a,g,k)	Entenkeule Rotkohl Kartoffelknödel (5,a,g,h,k)	Hirschgulasch mit Waldpilzen Rosenkohl Spätzle (a,d,g,k)
Essen III					
Essen IV Vegan	Vegan Rote Beete Bratling Grillgemüse Tomatensugo (a,k,m)	Vegan Gemüsecurry mit Linsen und Kichererbsen Reis (a,e,k,m)	Vegan Italienische Nudeln mit Rucola, Tomaten und Zucchini Basilikumsoße (a,k,m)	Vegan Bunter Gemüsetopf mit Graupen und Tofu (5,a,h,k,m)	Vegan Kichererbsenbällchen mit chinesischem Gemüse, rote Linsen Reis (a,e,k,m)

Salat vom Buffet bitte an der Kasse wiegen lassen (1,00 € pro 100 g).

Änderungen vorbehalten.

Zusatz- und Konservierungsstoffe; Allergenkennzeichnung

 1)mit Farbstoff, 2)mit Konservierungsstoff, 3)koffeinhaltig, 4)chininhaltig, 5)geschwefelt, 6)Phosphat, 7)mit Milcheiweiß,
 8)geschwärzt, 9)mit Süßungsmittel, 12)Antioxidationsmittel, 13)Formfleisch, 14)mit Geschmacksverstärker

 a)Glutenhaltiges Getreide, b)Krebstiere, c)Lupinen, d)Eier, e)Senf, f)Fische, g)Milch(einschließlich Laktose),
 h)Schwefeldioxid und Sulfite, i)Sesamsamen, j)Schalenfrüchte, k)Sellerie, l)Erdnüsse, m)Sojabohnen, n)Weichtiere