



DE - ÖKO - 006



# Speiseplan KW 44



1. November  
Montag

Feiertag

2. November  
Dienstag

Hauptgericht  
Gemüse Couscous

Allergene <sup>24</sup>

Dessert / Salat  
Kirschcreme

Allergene <sup>7</sup>

3. November  
Mittwoch

Hauptgericht  
Puten – Paprika Pfanne mit Kartoffeln  
VEGETARISCH – Weiße Bohnen – Paprika Eintopf  
dazu Kartoffeln

keine Allergene  
keine Allergene

Dessert / Salat  
Tzatziki

Allergene <sup>7</sup>

4. November  
Donnerstag

Hauptgericht  
Nudeln mit Gorgonzolasoße

Allergene <sup>7,24</sup>

Dessert / Salat  
Bunter Maissalat

keine Allergene

5. November  
Freitag

Hauptgericht  
Fischcurry mit Reis <sup>7</sup>  
VEGETARISCH – Gemüsecurry mit Reis

Allergene <sup>4,7</sup>  
Allergene <sup>7</sup>

Dessert / Salat  
Erdbeer – Kokos Schichtdessert

Allergene <sup>7,24</sup>



Einscannen und Gerichte online bewerten!

Kennzeichnung Allergene

Weizengluten <sup>24</sup> Eier <sup>3</sup> Fisch MSC <sup>4</sup> Milch <sup>7</sup> Soja <sup>6</sup>

Krebstiere 2, Sellerie 9, Senf 10, Sesamsamen 11, Süßlupine 12 Schalenfrüchte (Mandel 29 Haselnuss 30 Walnuss 31 Cashew 32 Pecannuss 33 Paranuss 34 Pistazie 35 Macadamianuss und 36 Queensland Nuss)  
25 Roggen, 25 Gerste, 25 Hafer, 26 Dinkel,  
27 Kamut oder Hybridstämme davon) Erdnuss 37 Weichtiere 13 Schwefeldioxid 14

Wir verwenden bei Fleisch & Wurstgerichten ausschließlich Bio- Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst

Speiseplan- Änderungen vorbehalten