

**Legende der Allergene:**

A Glutenhaltiges Getreide; B Krebstiere; C Eier, D Fisch;  
E Erdnüsse; F Soja; G Milch; H Schalenfrüchte; I Sellerie;  
J Senf; K Sesamsamen; L Lupine; M Weichtiere;  
N Schwefeldioxid E220/E228



**SPEISEPLAN Mittag**  
**KW 48/2**

- Änderungen vorbehalten -

	LEICHTE VOLLKOST	A	VOLLKOST	A	PÜRIERTE KOST	A
<b>Montag,</b> <b>28.11.</b>	Zucchinicremesuppe Hirse-Karotten-Käselaiabchen auf Tomaten-Lauchgemüse	A,C, G	Zucchinicremesuppe Putengeschnetztes mit Gemüsereis und Salat	A,C, G	Putengeschnetztes mit Gemüsereis und Salat	A,C, G
<b>Dienstag,</b> <b>29.11.</b>	Kaspresknödelsuppe Spinatknödel mit leichter Zwiebelrahmsauce und Salat	A,C, G	Kaspresknödelsuppe Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Kartoffelschmarrn	A,C, G	Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Kartoffelpüree	A,C, G
<b>Mittwoch,</b> <b>30.11.</b>	Gemüeschöberlsuppe Gemüse-Nudelpfanne mit Salat	A,C, G	Gemüeschöberlsuppe Kaiserschmarrn mit Zimtucker und Kompott	A,C, G	Kaiserschmarrn mit Zimtucker und Kompott	A,C, G
<b>Donnerstag,</b> <b>01.12.</b>	Eintropfsuppe Spaghetti mit Gemüesugo und Salat	A,C,I	Eintropfsuppe Schopfsteak „Jäger Art“ mit Kartoffeln und Salat	G	Schopfsteak „Jäger Art“ mit Kartoffelpüree	A,C,
<b>Freitag,</b> <b>02.12.</b>	Karottensuppe Milchrahmstrudel mit Vanillesauce	A,C, G	Karottensuppe Räucherlachslasagne mit Dillsauce und Salat	A,C, G,D	Milchrahmstrudel mit Vanillesauce	A,C, G
<b>Samstag,</b> <b>03.12.</b>	Frittatensuppe Bauernomelette mit grünem Salat	A,C, G	Frittatensuppe Hascheeknödel mit Sauerkraut und Bratensaft	A,C	Hascheeknödel mit Sauerkraut und Bratensaft	G
<b>Sonntag,</b> <b>04.12.</b>	Erbsencremesuppe Zucchini-Haferflockenpuffer mit Rahmgemüse Apfel-Zimtcreme	A,C, G	Erbsencremesuppe Gebackenes Kalbsschnitzel mit Petersilkartoffel und Salat Apfel-Zimtcreme	A,C, G	Kalbsschnitzel mit Kartoffelpüree	A,C, G