# SPEISEPLAN

## Menü

**Mo** 03.11.
Putenmedaillons in Kräuter-Rahmsoße G, G1, M, Me, La, S, Sn
Langkornreis
Mais "Natur" (BIO)
Dessert

**Di** 04.11.
Goldbraun panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Knusperpanade 3 G, G1, Fi
Fische in Knusperpanade aus feinzerkleinertem Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (geformt) G, G1, (Ei), Fi, (M), (Me), (La), (Sn)
Kartoffelpüree M, Me, La
Rahmspinat M, Me, La
Dessert

**Mi** 05.11.
Veggie-Gulasch "new classic" aus Soja und Weizen in cremiger Soße G, G1, Ei, Sb
Kartoffelrösti
Apfelrotkohl
Dessert

**Do** 06.11.
Tomaten-Mozzarella-Suppe (BIO) G, G1, M, Me, La
Nudel-Suppentopf mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen Ei, M, Me, La
Brötchen
Dessert

**Fr** 07.11.
Buffet
Dessert

Vegetarische und andere angegebene Essgewohnheiten werden berücksichtigt!

Änderungen vorbehalten. Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor. Artikel mit Sternchen (*) enthalten keine Angaben.