

## Speiseplan für die Woche vom

10.11.2025 bis 14.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	10.11.2025	11.11.2025	12.11.2025	13.11.2025	14.11.2025
	Cevapcici a/a1/c mit Ajvar Dipp 1/g/i	Crunchy Chicken Burger c'/f'/g'/i'/k'  Potatoe Wedges	Rahm Schweine 2/9/a/a1/g Geschnetzeltes 4/i/k	Hähnchen Cordon-Bleu a'/a1'/a3'/c /f'/g'/i'/k' mit Kartoffel-Gurkensalat	
Menü 1		Potatoe wedges	,,		
-Fisch/Fleisch/Geflügel- 5,90 €	und Djuvec-Reis g		mit Reis	g	
	Kcal KH F EW 558,5 76,37 14,69 27	Kcal KH F EW 613,8 89 15,7 26	Kcal KH F EW 794,3 28,25 65,41 19	Kcal KH F EW 650,3 40,79 39,8 31	Kcal KH F EW 0 0 0 0
	Apfelstrudel h'/h1'/h2'/	gebackener Blumenkohl a/a1/c/f	Mac and Cheese	Gemüseschnitzel a/a1/c	
	mit 1/g	mit	<b>"Käse Makkaroni"</b> g	auf weißen Texasbohnen 4	
Menü 2	Vanillesoße	Kräuter Dip	g		
-vegetarisch- <b>5,60 €</b>					
	Kcal KH F EW 575,6 120,2 5,19 8,4	Kcal KH F EW 371,8 66,57 4,8 12	Kcal KH F EW 365,1 30,25 19,43 15	Kcal KH F EW 970,8 37,2 81,85 15	Kcal KH F EW 0 0 0
	Kcal         KH         F         EW           0         0         0         0	Kcal KH F EW 0 0 0 0	Kcal         KH         F         EW           0         0         0         0	Kcal KH F EW 0 0 0 0	Kcal KH F EW 0 0 0 0
	Bei S	chweinefleisch gibt es	immer eine Geflügel	Alternative, Bitte Ange	eben!!

## Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Phosphat

## **Allergene**

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a3 Gerste, c Eier, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, i Sellerie, k Senf, l Sesamsamen, n Lupine ( ´ = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.