

## SPEISEPLAN 51. KALENDERWOCHE/ 18.12.bis 22.12.2023

<b>Montag :</b>	<b>Hähnchenbrust in Käse-Eihülle mit grünen Nudeln und Tomatensauce</b>	<b>A, C</b>
<b>Vegi :</b>	<b>vegi-Schnitzel mit Beilage Salatbuffet</b>	<b>A, C G,J,16</b>
<b>Dienstag:</b>	<b>Currywurst mit Wedges</b>	<b>A, C</b>
<b>Vegi :</b>	<b>Steckrüben mit Möhren und Püree Salatbuffet</b>	<b>G,J,16</b>
<b>Mittwoch:</b>	<b>Jägerschnitzel mit Spätzle</b>	<b>A, C</b>
<b>Vegi :</b>	<b>Spiegeleier mit Bratkartoffel, Gurke Salatbuffet</b>	<b>G,J,16</b>
<b>Donnerstag :</b>	<b>Gulaschsuppe mit Brötchen</b>	<b>A, C</b>
<b>Vegi :</b>	<b>Fetakäse im Blätterteig Mit Salatrand Salatbuffet</b>	<b>A, C G,J,16</b>

### **FROHE WEIHNACHTEN**

TEILNEHMER MIT SONDERVERPFLEGE ( ALLERGIKER, VEGETARIER ) MELDEN SICH BEI UNS .  
HINWEISE ; Alle Speisen können Spuren vorangegangener Allergene enthalten ( Kreuzkontamination )  
Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Garantie  
Und für Fehler keine Haftung.

#### ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 geschwärzt  
7 mit Phosphat

10 Chininhaltig  
11 gewachst  
12 enthält Süßstoff  
13 mit Süßungsmittel  
14 mit Nitrat  
15 Koffeinhaltig  
16 Milcheiweiß

#### ALLERGENE

A Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste,)  
B Krebstiere  
C Eier  
D Fisch  
E Erdnüsse  
F Soja  
G Milch ( Laktose )  
H Schalenfrüchte  
I Sellerie  
J Senf  
K Sesam  
L Schwefeldioxid, Sulfiere  
M Lupinen  
N mit Weichtiere