iss was

iss was

Speiseplan

Bestellung des jeweiligen Menüs am Vortag bis 12.00 Uhr

Bestellannahme für Montag ist am Freitag bis 12.00 Uhr

12.10.-16.10.26 KW.: 42	Menü 1 4,00 €	Menü 2 5,00 €
Montag 12.10.	**Ravioli mit Tomaten-Gemüsesauce, (E,H,J) dazu Salatmix, Joghurtdressing**	**Rinderhackbraten in Rahmsauce, dazu Blumenkohl (H,B,E)**
Dienstag 13.10.	**Gemüsesuppe mit Kartoffeln (,E,H,), Milchreis mit Vanillesauce (E,J)**	**(B,F) Happy–Fisch Seelachstäbchen (MSC) gebraten (6), mit Bio-Rahmspinat und Kartoffelpüree (J)**
Mittwoch 14.10.	**Allgäuer Käsespätzle (2,8,B,E,H,J) mit Röstzwiebeln und Salat mit Joghurtdressing**	**Gnocchipfanne mit Putenstreifen, Gemüse, würziger Käsesauce, dazu Salat (1,2,BC,D,H,J)**
Donnerstag 15.10.	**Grünkern-Käse-Knuspermedaillon (Vollkornpanade mit Sesam) (6,4,8,12, B,E,H,J) mit Gartengemüse, Reis**	**Kleines Hähnchen „Cordon Bleu" mit Ei, paniert, Käse, Geflügelschinken, Marktgemüse, Salzkartoffeln (1,3,8,12,B,J,E,H,J)**
Freitag 16.10.	**Eier-Omelett mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree (B,E,J)**	**Lasagne „Bolognese" mit Rinderhackfleischsauce und Wurzel-Gemüsewürfel (B,D,E,H,J)**

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Kennzeichnung von Allergenen	
1 mit Phosphat 2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Farbstoff 4 mitSüßungsmitteln 5 mit Milcheiweiß 6 mit Phenylalaninquelle 7 mit Emulgator	8 mit Antioxidationsmittel 9 mit Geschmacksverstärker 10 geschwärzt 11 mit Geflügelfleischanteil 12 Koffeinhaltig 13 enthält genetisch veränderte Organismen 14 mit Nitrat	A mit Krebstieren / Krebstiererzeugnissen B mit Ei / Eierzeugnissen C mit Soja / Sojaerzeugnissen D mit Erdnusserzeugnissen E mit glutenhaltigen Getreide / Getreideerzeugnissen F mit Fisch / Fischerzeugnissen G mit Sesam / Sesamerzeugnissen	H mit Sellerie / Sellerieerzeugnissen I mit Schwefeldioxid und Sulfat (ab 10mg/kg) J mit Milch / Milcherzeugnissen K mit Weichtieren /Weichtiererzeugnissen L mit Schalenfrüchten M mit Lupinen / Lupinenerzeugnissen O kann Senf / Senferzeugnisse erhalten