

KW 20	Mo 16.05.2022	Di 17.05.2022	Mi 18.05.2022	Do 19.05.2022	Fr 20.05.2022
<b>Vegetarisches Menü</b>	Schupfnudel <small>1/20/20W/23/25</small> Brokkoli Pfanne dazu Pesto Rahmsauce <small>23/28/27</small> 3,10€/4,50€	Fruchtige <small>1/20/20W</small> Gemüsebolognese <small>28/31</small> mit Penne dazu Rucola Garnitur 3,10€/4,50€	Kartoffel- Blumenkohl Auflauf <small>3/23/26</small> Bella Italia auf einem Tomatensaucenspiegel dazu Petersilie 3,10€/4,50€	Chili sin Carne <small>28/31</small> auf Butterreis <small>1</small> 3,10€/4,50€	Vegetarischer Möhreintopf Eintopf 3,00€/4,40€
<b>Standard Menü</b>	hausgemachte Frikadelle <small>3/20/20W/23/29</small> an Bratensauce <small>20/20G/20H/20R/20W/23/26</small> dazu Brokkoli und Kartoffelstampf <small>26</small> 4,10€/5,50€	Dussmann Currywurst <small>8/28/29</small> vom Schwein <small>9</small> dazu Pommes Frites 4,10€/5,50€	Deftiger Kasslerrücken <small>2/3/29</small> an Bratensauce <small>20/20G/20H/20R/20W/23/26</small> dazu Sauerkraut <small>3/31</small> und Kartoffelstampf <small>26</small> Gourmet 5,10€/6,50€	Tomatisiertes <small>8/28/29</small> Wurstgulasch dazu Kartoffel Wedges 4,10€/5,50€	Möhreintopf <small>20/20G/20H/20R/20W/23/26</small> mit Frikadelle +1,70€ mit Bockwurst +1,50€ Eintopf 3,00€/4,40€

**Zusatzstoffe:**  
 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)

**Allergene:**  
 20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (\* = Allergene können in Spuren enthalten sein)

- Alkohol
- Fisch
- Geflügel
- Kalb
- Lamm
- Low Carb
- Rind
- Scharf
- Schwein
- Vegan
- Vegetarisch
- Wild

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.