



# Berchen

**SPEISEPLAN vom 18.10.2021 - 21.10.2021**

	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III
<b>Montag</b>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ <sub>G,S,Se</sub> mit Eierspätzle <sub>G,E</sub> und Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Karamellpudding <sub>M</sub>	Zucchini-Piccata <sub>G,E,M</sub> mit Tomatensauce Eiblyweizen <sub>G</sub> Karamellpudding <sub>M</sub>	
<b>Dienstag</b>	Hähnchenbrust <sub>Sb,4,8</sub> mit Currysauce <sub>G,M</sub> Pilavreis Karottensalat <sub>2,9</sub> Apfelkompott <sub>3</sub>	Bandnudeln <sub>G,E</sub> mit Pilzsauce <sub>G,M</sub> Grilltomate und Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Apfelkompott <sub>3</sub>	
<b>Mittwoch</b>	Schweinebraten <sub>S,Se</sub> Kartoffelpüree <sub>M</sub> Rahm-Wirsing <sub>G,M,S</sub> Saisonfrucht	Bunter Gemüseteller <sub>G,M</sub> mit Kräuterdip <sub>M</sub> und Pellkartoffeln Saisonfrucht	
<b>Donnerstag</b>	Cevapcici <sub>G,E,Se</sub> Tomaten-Gemüse-Reis Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Fruchtquark <sub>M</sub>	Gemüsebratlinge <sub>G,E,M,S</sub> Gnocchi <sub>G,E</sub> und Brokkoli Fruchtquark <sub>M</sub>	<b>INFO KEINE ZITRONENBUTTER BEI MENÜ 2!!!</b>

Allergene:

G mit Gluten, E mit Ei, M mit Milch (Laktose), S mit Sellerie, F mit Fisch, Se mit Senf, Sb mit Sojabohne, Sf mit Schalenfrüchte, Sd mit Schwefeldioxid und Sulfid, Ss mit Sesamsamen, En mit Erdnüsse, W mit Weichtieren, K mit Krebstieren, L mit Lupine

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln



Mit Schweinefleisch

Änderungen vorbehalten