



# Berchen

**SPEISEPLAN vom 22.11.2021 - 25.11.2021**

	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III
<b>Montag</b>	Rindergulasch <sub>G,M,S</sub> mit Semmelknödel <sub>G,E,M</sub> und Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Beerenjoghurt <sub>M</sub>	Kartoffelgratin <sub>G,E,M</sub> „Griechische Art“ Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Beerenjoghurt <sub>M</sub>	
<b>Dienstag</b>	Krautwickel <sub>M,Se</sub> mit Kartoffelpüree <sub>M</sub> und Specksauce <sub>G,S</sub>  Apfelmus <sub>3</sub>	Süßkartoffel-strudel <sub>G,M,S,1,2</sub> mit Kressesauce <sub>M,G,S</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Apfelmus <sub>3</sub>	
<b>Mittwoch</b>	Thai-Curry mit Hühnchen und Duftreis  Saisonfrucht	Canneloni verde <sub>G,E,M,S</sub> mit Ricotta Tomatensauce <sub>M</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Saisonfrucht	
<b>Donnerstag</b>	Kalbsbratwurst <sub>Sb,3,8</sub> Zwiebelsauce <sub>G,S</sub> Rösti Wirsing  Quarkspeise <sub>M</sub>	Gnocchi <sub>G,E</sub> mit Gorgonzolasauce <sub>M,G,S</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Quarkspeise <sub>M</sub>	

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