

# Speiseplan

18.11.2024 bis 24.11.2024

KW 47

Änderungen vorbehalten

SCHMAUSEGLÜCK  
WOLF CATERING

	Menü A	Anzahl	Menü B	Anzahl
<b>Montag</b>	Gemüsesuppe  Currywurst mit Bratkartoffeln und Salat		Gemüsesuppe Pfannkuchen mit Marmelade	
<b>Dienstag</b>	Lauchcremesuppe  Hähnchenschnitzel, Kartoffelgratin und Salat		Lauchcremesuppe Tortellini mit veg. Füllung, Käsesoße und Salat	
<b>Mittwoch</b>	Griesklößchensuppe  Kassler mit Kraut und Schupfnudeln		Griesklößchensuppe gebackener Camembert mit Weißbrot, Preiselbeeren und Salat	
<b>Donnerstag</b>	Suppe mit Gemüseeinlage  Rinderfrikadellen mit Soße, Reis und Gemüse		Suppe mit Gemüseeinlage Semmelklöße mit Pilzragout und Gemüse	
<b>Freitag</b>	Silvanersuppe  Fischstäbchen, Kartoffelpüree, Soße und Salat		Silvanersuppe Kartoffel-Kürbis-Gratin	
<b>Samstag</b>	Brokkolicremesuppe  Schweinebraten, Soße, Klöße, Blaukraut		Brokkolicremesuppe Apfelküchle mit Quarkdip	
<b>Sonntag</b>	Leberklößchensuppe  Gulaschtopf, Spätzle und Salat		Leberklößchensuppe Gemüsecurry mit Reis und Salat	

1. mit Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. mit Nitritpökelsalz, 4. Antioxidationsmittel, 5. geschwefelt, 6.gewachst, 7. mit Süßungsmittel, 8. enthält eine Phenylalaninquelle, 9. mit Phosphat, 10. Backtriebmittel, 11 Geschmacksverstärker, 12 Säureregulator

A Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (A1 Weizen, A2 Gerste, A3 Roggen, A4 Hafer, A5 Dinkel), B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C Eier und Eierzeugnisse,

D Fische und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse,

H Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (H1 Haselnuss, H2 Mandel, H3 Walnuss, H4 Cashew, H5 Pekanuss, H6 Paranuss, H7 Pistazien, H8 Macadamianuss), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse,

J Senf und Senferzeugnisse, K Sesamsamen und entsprechende Sesamerzeugnisse, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen und Lupinenerzeugnisse, N Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse