




# KALENDERWOCHE 49




# SPEISEPLAN



<b>Montag</b> 02.12.2024	<b>Dienstag</b> 03.12.2024	<b>Mittwoch</b> 04.12.2024	<b>Donnerstag</b> 05.12.2024	<b>Freitag</b> 06.12.2024 Nikolaustag
-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	--

<b>Hauptgericht</b>  Hörnchen Nudeln ① Sahnesoße mit Erbsen ⑦ ⑮ Parmesan gerieben ⑦	<b>Hauptgericht</b> Kartoffel Reibekuchen  Kräuterquark ⑦	<b>Hauptgericht</b> Gemüsegulasch in Tomatensoße ( Kartoffeln, Paprika, Mais, Zucchini, weiße Saubohnen) ⑮ Kartoffelbrei ⑦	<b>Hauptgericht</b> Hühnerragout mit Karotten und Zwiebeln ⑦  Serviettenknödelscheiben ① ③ ⑦	<b>Hauptgericht</b> Gemüsecremesuppe mit Kartoffelstücke ⑦  Roggenbrötchen ①
--	---	--	--	--


<b>Frischkost</b> Cocktail Tomaten	<b>Frischkost</b> Salatgurkensticks	<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b>
---------------------------------------	--	-------------------	-------------------	-------------------

<b>Dessert</b> Clementine	<b>Dessert</b>  Apfelmus	<b>Dessert</b> Fruchtjoghurt ⑦	<b>Dessert</b>  Apfel	<b>Dessert</b> Zimteisstern ⑦  Mini Schokoladen- Nikolaus
------------------------------	--	--------------------------------------	---	--

## Allergene, Zusatzstoffe:

S = Saisonal

R = Regional

- ① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier , Hühnerweiß ④ Fische ⑤ Erdnüsse  
 ⑥ Soja ⑦ Milch ⑧ Schalenfrüchte ⑨ Sellerie ⑩ Senf ⑪ Sesam ⑫ Schwefeldioxid  
 ⑬ Lupinen ⑭ Weichtiere ⑮ Hülsenfrucht  = Karotte \* = MSC Fisch

a = Farbstoff / b=Konservierungsstoff / c=Antioxidationsmittel / d= Geschmacksverstärker

e= Geschwefelt / f = Geschwärzt / g= Phosphat h=Milcheiweiß/ i = Koffeinhaltig

j= Chininhaltig / k= Süßungsmittel / l = Gewachst

Die mit dem Siegel gekennzeichneten  
 Zutaten und Produkte, verwenden  
 wir aus kontrolliert, biologischem  
 Anbau



DE-ÖKO-006

D-HE 006-30003-B