

	Mo 22.11.2021	Di 23.11.2021	Mi 24.11.2021	Do 25.11.2021	Fr 26.11.2021
<b>Menü 1 Klassisch</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b> <small>3/20/20G/20 H/20R/20W/ 23/26/28/29</small> <b>mit Rindfleisch</b> <b>dazu geriebener Hartkäse</b> <b>und Beilagensalat</b>  <small>588 kcal/ 2462 kJ/ 14 g Fett/ 4356 mg ges. Fs/ 10671 mg Zucker/ 990 mg Salz</small> <b>4,90 €</b>	<b>Gefüllte Rinderroulade</b> <small>2/3/20/20W/ 26/29</small> <b>mit Rotkohl</b> <b>und Salzkartoffeln</b>  <small>428 kcal/ 1791 kJ/ 15 g Fett/ 6809 mg ges. Fs/ 12940 mg Zucker/ 7596 mg Salz</small> <b>5,00 €</b>	<b>Grünkohl mit Rauchende</b> <small>2/3/20/20H/ 25/29</small> <b>dazu Salzkartoffeln</b>  <small>896 kcal/ 3720 kJ/ 55 g Fett/ 22043 mg ges. Fs/ 15063 mg Zucker/ 19616 mg Salz</small> <b>5,30 €</b>	<b>Asia Tag im SiN</b> <small>2/20/20W/2 3/25</small> <b>Schweinefleisch "süß-sauer"</b> <b>mit Basmatireis</b>  <small>789 kcal/ 3297 kJ/ 40 g Fett/ 6586 mg ges. Fs/ 16793 mg Zucker/ 2941 mg Salz</small> <b>5,30 €</b>	<b>Hausgemachter Backfisch</b> <small>3/20/20G/20 W/21/23</small> <b>mit Remoulade</b> <b>und warmem Kartoffelsalat</b>  <small>889 kcal/ 3718 kJ/ 49 g Fett/ 6190 mg ges. Fs/ 6088 mg Zucker/ 5727 mg Salz</small> <b>5,30 €</b>
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	<b>Hausgemachte Kartoffelpuffer</b> <small>2/3/5/20/20 G/20H/20R/ /20W/23/26/ /27/27Ha/2 7Ma/27Pi/2</small> <b>mit Apfelkompott</b> <b>oder Sour Creme</b>  <small>656 kcal/ 2738 kJ/ 33 g Fett/ 2815 mg ges. Fs/ 18266 mg Zucker/ 4664 mg Salz</small> <b>4,20 €</b>	<b>Kartoffeltaschen</b> <small>1/26</small> <b>mit Frischkäsefüllung</b> <b>auf Tomaten-Gemüseragout</b>  <small>485 kcal/ 2024 kJ/ 24 g Fett/ 8815 mg ges. Fs/ 8703 mg Zucker/ 4948 mg Salz</small> <b>4,20 €</b>	<b>Gnocchipfanne mit Grillgemüse</b> <small>23/26</small> <b>und Joghurt-Dip</b>  <small>404 kcal/ 1696 kJ/ 13 g Fett/ 4672 mg ges. Fs/ 8117 mg Zucker/ 2622 mg Salz</small> <b>4,20 €</b>	<b>Frisches Gemüse</b> <small>25</small> <b>in Soja-Pflaumen Sauce</b> <b>mit Duftreis und Mandeln</b>  <small>99 kcal/ 417 kJ/ 0 g Fett/ 78 mg ges. Fs/ 14717 mg Zucker/ 1282 mg Salz</small> <b>4,50 €</b>	<b>Cremiger Blattspinat</b> <small>1/20/20W/2 5/26</small> <b>mit Rührei</b> <b>dazu Salzkartoffeln</b>  <small>564 kcal/ 2357 kJ/ 31 g Fett/ 9807 mg ges. Fs/ 4014 mg Zucker/ 7556 mg Salz</small> <b>4,20 €</b>
<b>Menü 3 Pasta Menü</b>	<b>Täglich wechselndes Pastagericht</b>	<b>Täglich wechselndes Pastagericht</b>	<b>Täglich wechselndes Pastagericht</b>	<b>Täglich wechselndes Pastagericht</b>	<b>Täglich wechselndes Pastagericht</b>
	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €
<b>Menü 4 Bistrokarte</b>	<b>Riesencurrywurst vom Schwein mit Currysauce</b>			<b>Portion Pommes Frites</b>	
	2,70 €			1,60 €	
<b>Salat</b>	<b>Salatteller vom Büffet + Topping nach Wahl ( Hirtenkäse, gek. Ei, Schinken und Käse) 4,50 €</b>				
<b>Dessert</b>	<b>Täglich wechselnde Desserts zum Portionspreis von 0,55 €</b>				

**Zusatzstoffe:**  
 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 9 mit Süßungsmittel(n), 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

**Allergene:**  
 20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorsan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 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**