



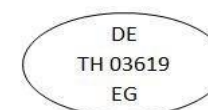
Plan 9	Menü 1	Tip	Menü 2 Vegetarisch	Preis
<b>Montag</b> 18.10.21	<b>Wurstgulasch<sup>(2,5,m)</sup> auf Spirelli mit geriebenen Gouda<sup>(b)</sup> und Salat</b>		<b>Vegetarische Maultaschen<sup>(a1,c,b)</sup> mit Spinatfüllung auf Käsesauce<sup>(a1,b,1)</sup></b>  <i>698 kcal</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Dienstag</b> 19.10.21	<b>Schweinekrustenbraten<sup>(2,5)</sup> auf Bayrischkraut<sup>(a1)</sup> mit Röstzwiebel-Kartoffelpüree<sup>(a1,b)</sup></b>		<b>Kartoffelsuppe<sup>(b,k)</sup> mit Karottenwürfel, dazu Bauernbrot<sup>(a1,a2,a3,a4)</sup></b>  <i>352 kcal</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Mittwoch</b> 20.10.21	<b>Zwiebelsahnehähnchen<sup>(a1,b)</sup> auf buntem Gemüsereis<sup>(b,k)</sup> und Salat</b>  <i>492 kcal</i>		<b>Kaiserschmarrn<sup>(a1,c,b)</sup> mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelkompott</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Donnerstag</b> 21.10.21	<b>Schwäbische Eierspätzle<sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse<sup>(k)</sup> und Kasselerwürfel<sup>(2,5)</sup></b>		<b>Nudelpfanne<sup>(a1,c,k,7)</sup> mit mediterranem Gemüse und Fetawürfel<sup>(b)</sup></b>  <i>547 kcal</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Freitag</b> 22.10.21	<b>Tipps des Tages!</b>		<b>Weißwurst<sup>(3)</sup> mit Süßem Senf und Laugenbrezel<sup>(a1,a3,b,3)</sup></b>	<b>4,50 €</b>

## IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Für Fragen und Anregungen steht Ihnen gerne Frau Wisniewski, Betriebsküchenleiterin, unter der Telefonnummer 920 (intern) oder 03693-8189820 zur Verfügung.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 8) gewachst, 9) mit Süßstoff, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar // Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Milch und Milchprodukte, c) Eier, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Nüsse, h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Cashewnüsse, h5) Pecanüsse, h6) Paranüsse, h7) Pistazien, h8) Macadamianüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Sulfid, r) Lupine, s) Weichtiere. Aufgrund des angewendeten Produktionsverfahrens können Kreuzkonterminationen nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten.



Management System  
ISO 9001:2015  
ISO 14001:2015  
ISO 50001:2011



www.tuv.com  
ID 9108623648