




































# Speiseplan

	Montag 29. Nov. 21	Dienstag 30. Nov. 21	Mittwoch 1. Dez. 21	Donnerstag 2. Dez. 21	Freitag 3. Dez. 21
	Allergene	Allergene	Allergene	Allergene	Allergene
Vorweg	Feldsalat mit gerösteten Walnüssen 		Knappergurken		Chinakohlsalat mit Senfdressing 
Hauptgericht	Allgäuer Schupfnudelpfanne (mit Lauch, Karotten, Pilzen)      	Hähnchenschenkel Pommes selbstgemachtes Ketchup	Quarkauflauf mit Kirschlorbeer    	Fischragout (Fischwürfel in heller Soße) mit Petersilien-Kartoffeln    	Spinatklöße mit Karottensoße      
Hinterher		Obstsalat		Schokopudding 	

-  Sesam
-  Schalenfrüchte
-  Senf
-  Lupine
-  Sellerie
-  Erdnüsse
-  Soja
-  Milch
-  Krebstiere
-  Weichtiere
-  Eier
-  Fisch
-  Gluten
-  Sulfite

Produktionsbedingt kann sich die Zusammensetzung der Speisen kurzfristig ändern. Bei Bedarf können sie sich gerne in der Küche informieren.  
(Spuren von Allergenen können in jeder Speise enthalten sein)

