

# Menüplan vom 28.10.2019 bis 01.11.2019

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Dessert
<b>Mo.</b> 28.10.2019	Hähnchenschnitzel (Gl) mit Gemüse und Kroketten(Gl,M) dazu Zitronen-Buttersoße (M,Gl,Ei) <span style="float: right;">2,80 €</span>	Gemüsebratling (Sel,Gl,Ei)mit Gemüse und Kroketten(Gl,M) dazu Zitronen-Buttersoße (M,Gl,Ei) <span style="float: right;">2,80 €</span>	Dessert
<b>Di.</b> 29.10.2019	Schweinegeschnetztes Züricher Art (G,.M,Sel,So,11) mit Spätzle (Gl,Ei,Sel) dazu Erbsen und Möhren(M) <span style="float: right;">2,80 €</span>	Spätzlepfanne(Gl,Ei,Sel) mit Kaisergemüse und Sahnesoße(Gl,Sel,Ei,M) <span style="float: right;">2,80 €</span>	Dessert
<b>Mi.</b> 30.10.2019	Spaghetti (gl) mit Bolognese vom Rindehackfleisch (Gl,M,3,11) mit Bohnensalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su) <span style="float: right;">2,80 €</span>	Spaghetti (gl) mit Käsesoße (Gl,M,1) mit Bohnensalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su) <span style="float: right;">2,80 €</span>	Dessert
<b>Do.</b> 31.10.2019	Alaska Seelachsfilet Müllerrinnen-Art (M,Gl,So,F) mit Kartoffelpüree (M) und Spinat (Gl,M,Sel,1) <span style="float: right;">2,80 €</span>	Rührei (M,Ei) mit Kartoffelpüree (M) und Spinat (Gl,M,Sel,1) <span style="float: right;">2,80 €</span>	Dessert
<b>Fr.</b> 01.11.2019			

Zusatzstoffe:1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) coffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin; 15) hergestellt unter Mitverwendung von Planzenöl aus gentechisch verändertem Soja; Allergene:(Gl) Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;(Wz)Weizen,(Ro)Roggen,(Ge)Gerste,(Hf)Hafer,(K)Krebstiere,(Ei) Ei, (F) Fisch, (Er)Erdnüsse, (So) Soja, (M) Milch, (Sch) Schalenfrüchte, (Hs) Haselnüsse, (Man) Mandeln, (Wa)Walnuss, (Pa)Paranuss, (Pe)Perganuss, (Pi) Pistazie, (Ka) Kashunuss, (Mak)Makadamianuss, (Sel) Sellerie, (Sen) Senf, (Ses)Sesam, (Su)Schwefel/Sulfit, (L)Lupinen, (W)Weichtiere

# Menüplan vom 04.11.2019 bis 08.11.2019

## Menü 1

## Menü 2 (vegetarisch)

## Dessert

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Dessert
<b>Mo.</b> 04.11.2019	Spaghetti Diabolo (Vegetarisch) (Gl) dazu Blattsalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Su,Sen)  2,80 €	Spaghetti Diabolo (Gl) dazu Blattsalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Su,Sen)  2,80 €	Dessert
<b>Di.</b> 05.11.2019	Geflügelcurrywurst(GL,1,M,Sel,Sen,7,2,3) Pommes(4) Salat(1,3,GL,Ei,So,Sel,Sen,Su)  2,80 €	Gemüsespieße mit Tomatensoße(Gl,11)Pommes(4) Salat(1,3,GL,Ei,So,Sel,Sen,Su)  2,80 €	Dessert
<b>Mi.</b> 06.11.2019	Hähnchenschnitzel(GL) Süße Currysoße(Sel, Senf,GL,M,1,So) dazu Möhrensalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Su,Sen) und Reis  2,80 €	Frühlingsrolle (Gl,Ei,So) dazu Süße Currysoße(Sel, Senf,GL,M,1,So) dazu Möhrensalat (1,3,M,Gl,Ei,So,Su,Sen) und Reis  2,80 €	Dessert
<b>Do.</b> 07.11.2019	Frischer Schweineleberkäse (Gl,3,M,Sel) mit Kartoffelpüree (M) und Gemüse (M, Gl)  2,80 €	Gemüsestäbchen (Gl,Ei,M) mit Kartoffelpüree (M) und Gemüse (M, Gl)  2,80 €	Dessert
<b>Fr.</b> 08.11.2019			

Zusatzstoffe:1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) coffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin; 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja; Allergene:(Gl) Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;(Wz)Weizen,(Ro)Roggen,(Ge)Gerste,(Hf)Hafer,(K)Krebstiere,(Ei) Ei, (F) Fisch, (Er)Erdnüsse, (So) Soja, (M) Milch, (Sch) Schalenfrüchte, (Hs) Haselnüsse, (Man) Mandeln, (Wa)Walnuss, (Pa)Paranuss, (Pe)Perganuss, (Pi) Pistazie, (Ka) Kashunuss, (Mak)Makadamianuss, (Sel) Sellerie, (Sen) Senf, (Ses)Sesam, (Su)Schwefel/Sulfit, (L)Lupinen, (W)Weichtiere

# Menüplan vom 11.11.2019 bis 15.11.2019

## Menü 1

## Menü 2 (vegetarisch)

## Dessert

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Dessert
<b>Mo.</b> 11.11.2019	HähnchenCordon Bleu (1,M,Gl) dazu Wedges (Gl) und Gemüse (M)  2,80 €	Gemüsebratling (Ei,M,Gl)dazu Wedges (Gl) und Gemüse (M)  2,80 €	Dessert
<b>Di.</b> 12.11.2019	Pizza (Gl,M) dazu Salat(1,3,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su)  2,80 €	Pizza (Gl,M) dazu Salat(1,3,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su)  2,80 €	Dessert
<b>Mi.</b> 13.11.2019	Pfannenkartoffeln mit Dipp (1,3,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su) dazu Alaska Seelachsfilet paniert (Gl,S,Ei) und Gurkensalat(1,3,Gl,Ei,So,Sel,Sen) 2,80 €	Ofenkartoffel mit Dipp (1,3,Gl,Ei,So,Sel,Sen,Su) und Gurkensalat(1,3,Gl,Ei,So,Sel,Sen)  2,80 €	Dessert
<b>Do.</b> 14.11.2019	Bratwurst vom Schweinefleisch (1,3,5,7,So,Sel,Sen,M) dazu Kartoffelpüree (M) und Rotkohl(M,Gl,Sel)  2,80 €	Käsewurstchen (So,M,Gl,Ei)dazu Kartoffelpüree (M) und Rotkohl(M,Gl,Sel)  2,80 €	Dessert
<b>Fr.</b> 15.11.2019			

Zusatzstoffe:1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) coffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin; 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja; Allergene:(Gl) Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;(Wz)Weizen,(Ro)Roggen,(Ge)Gerste,(Hf)Hafer,(K)Krebstiere,(Ei) Ei, (F) Fisch, (Er)Erdnüsse, (So) Soja, (M) Milch, (Sch) Schalenfrüchte, (Hs) Haselnüsse, (Man) Mandeln, (Wa)Walnuss, (Pa)Paranuss, (Pe)Perganuss, (Pi) Pistazie, (Ka) Kashunuss, (Mak)Makadamianuss, (Sel) Sellerie, (Sen) Senf, (Ses)Sesam, (Su)Schwefel/Sulfit, (L)Lupinen, (W)Weichtiere