geschmackslabor

SPEISEPLAN

für die Woche vom 04.10. – 10.10.2021

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtisch
MONTAG	Rote Bete Salat[8] Seelachsfilet „Müllerin Art"[A,A1,D] mit Kartoffeln und weißer Soße[G]	Rote Bete Salat[8] Gemüseschnitzel[A,A1,A4] mit Kartoffeln und weißer Soße[G]	Naturjoghurt[G] mit Früchtemüsli[A,A1,A3,A4,H,H2]
DIENSTAG	Eisbergsalat mit Kräuterdressing[G,J] Nudeln[A,A1] mit Rinderhackfleischsoße[A,A1,I] (Sellerie, Karotte, Porree)	Vollkornudeln[A,A1] mit Tomatensoße[I] und buntem Gemüse (Möhre, Zucchini, Pastinake)	Buttermilchdessert[G]
MITTWOCH	Badische Kartoffelrahmsuppe[G,I] mit Würstchenscheiben[2,3,8] und Roggenbrötchen[A,A1,A2]	Badische Kartoffelrahmsuppe[G,I] mit Knusper-Croûtons[A,A1] und Roggenbrötchen[A,A1,A2]	Karamellpudding[G]
DONNERSTAG	Gegrillte Hähnchenbrust mit Maisgemüse, Rahmsoße[G] und Kartoffeln	Vegetarisches Schnitzel[A,A1,A4,C,G] mit Maisgemüse, Rahmsoße[G] und Kartoffeln	„Obstkorb" (Nach Angebot)
FREITAG	Gebackene Geflügel-Köttbullar[C] mit Spinat, Bandnudeln[A,A1] und Frischkäse-Kräutersoße[G]	Gebackene Gemüsebällchen[C] mit Spinat, Bandnudeln[A,A1] und Frischkäse-Kräutersoße[G]	Vanillequark[G]