

Speiseplan vom 08.11.2021 – 12.11.2021

| Wochentag | Essen 1 (Gäste: 4,00 €) Dessert (Gäste: 0,80 €) | Essen 2 (Gäste: 4,00 €) Dessert (Gäste: 0,80 €) |
|-------------------|--|--|
| Montag | Gebratene Spätzle mit Gemüsestreifen, Kräuterfrischkäsesoße und Salatbeilage (A,C,D,G,I,J) <u>Apfelmus</u> | <u>Röstitaler Straßburg</u> herzhaftes Kasslersteak mit Sauerkraut auf Röstitaler (A,C,G,I,J) <u>Apfelmus</u> |
| Dienstag | Mariniertes Heringsfilet nach Hausfrauen Art, Salzkartoffeln (A,D,I,J,L) <u>Fruchtjoghurt Aprikose- Mango</u> | Putengeschnetzeltes, buntes Gemüse und Bandnudeln (A,C,G,I,J) <u>Fruchtjoghurt Aprikose- Mango</u> |
| Mittwoch | Schweinebraten, Rosenkohl und Kartoffelklöße (2,3),(A,C,,J,L) <u>Apfelzimentschnecke und eine Kugel Vanilleeis</u> | Würziges Pfannengemüse dazu Couscous und eine Salatbeilage (A,C,G,I,J) <u>Apfelzimentschnecke und eine Kugel Vanilleeis</u> |
| Donnerstag | Ein kleiner Teller Tomate mit Mozzarella und danach Hefeklöße und warme Vanillesoße (1)G,,I,J) <u>Quarkspeise</u> | Martinsganskeule, Apfelrotkohl und Klöße (A,C,G,I,J) <u>Quarkspeise</u> |
| Freitag | Chili con carne dazu Langkornreis (A,G,I,J,L) <u>Apfelstrudel</u> | Alaskaseelachs-Schlemmerfilet Bordelaise, Reis und Salatbeilage <u>Apfelstrudel</u> |

Bestellungen/Rückfragen beantworten wir gerne unter **Tel. 03723-652320**

- **Zusatzstoffe, Allergene und weitere Hinweise** finden sie auf der Rückseite - bitte wenden -

Speiseplan vom 08.11.2021 – 12.11.2021

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsmittel
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Allergene:

- | | | | |
|---|------------|---|----------------|
| A | Gluten | H | Schalenfrüchte |
| B | Krebstiere | I | Sellerie |
| C | Eier | J | Senf |
| D | Fisch | K | Sesamsamen |
| E | Erdnüsse | L | Sulfite |
| F | Soja | M | Lupine |
| G | Milch | N | Weichtiere |

Wichtiger Hinweis zu Allergien/Allergenen:

Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Bezeichnung des Gerichts angegeben und gelten für das gesamte Gericht! Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können somit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer oder Ihr Kind unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Für die Abholung von Speisen bitten wir Sie um Beachtung folgender Hinweise:

- > Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, helfen Sie uns mit Ihrer **Bestellung** spätestens **einen Tag im Voraus**. Die **Abholung** erfolgt an der **Seiteneingangstür zum Treppenhaus Kita** (ausgeschildert) nach vereinbarter Zeit oder rufen Sie uns bei Ankunft kurz an.
- > Sie können gern eigene Behälter mitbringen oder nutzen unsere umweltschonenden Verpackungen:
 - > **Mehrweg-Menübox** (PP-Prep Box, auslaufsicher, mikrowellengeeignet, mit 3 Unterteilungen), **Pfand 5,00 €**
 - > **Einweg-Menübox** (biologisch abbaubar, mit 3 Unterteilungen), **Aufpreis von 0,50€**
 - > darüber hinaus können Sie auf Anfrage leihweise eine **Thermo-Transportbox** erhalten, **Pfand: 20,00 €**

Für Ihre Bestellungen und Rückfragen steht Ihnen das GAFUG-Küchenteam gern zur Verfügung!

Telefon: 03723-652320