

# Speiseplan Monat November

<b>Dienstag</b> <b>01.11.2022</b>	Wiener Würstchen mit Kartoffelgemüseauflauf Dessert 2,3,4,8,14,a
<b>Mittwoch</b> <b>02.11.2022</b>	Putenschnitzel mit Mischgemüse und Kroketten Obst 1,2,3,4,8,a,c,g
<b>Donnerstag</b> <b>03.11.2022</b>	Geschnetzeltes mit Reis Gurkensalat 1,2,3,4, 8,14,a,c,g,i
<b>Freitag</b> <b>04.11.2022</b>	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,14,a,c,g
<b>Montag</b> <b>07.11.2022</b>	Ei mit Senfsoße und Salzkartoffeln Möhrenkraut 2,3,4,8,a,c,g
<b>Dienstag</b> <b>08.11.2022</b>	Wurstgulasch mit Nudeln Dessert 2,3,4,8,a,c,g
<b>Mittwoch</b> <b>09.11.2022</b>	Schichtkohl mit Salzkartoffeln Obst 1,2,3,4,5,14,a,c,g
<b>Donnerstag</b> <b>10.11.2022</b>	Putensteak mit Tomatensoße und Gemüsereisnudeln Dessert 1, 2,3,4,8,14,a,c,g
<b>Freitag</b> <b>11.11.2022</b>	Gebratenes Fischfilet mit Bechamelsoße und Bratkartoffeln Salat 1,2,3,4,8,a,c,d,g
<b>Montag</b> <b>14.11.2022</b>	Steckrübeneintopf Dessert 5,i
<b>Dienstag</b> <b>15.11.2022</b>	Bratnudeln mit Rührei und Erbsen Kompott 1,2,3,4,14,a,c,g
<b>Mittwoch</b> <b>16.11.2022</b>	Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,14,a,c,g
<b>Donnerstag</b> <b>17.11.2022</b>	Schnitzel mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln Obst 1,2,3,4,8,14,a,c,g,
<b>Freitag</b> <b>18.11.2022</b>	Brokkoli - Nudelpfanne Dessert 2,3,4,5,8,14,a,c,g
<b>Montag</b> <b>21.11.2022</b>	Milchreis Kirschen 1,2,3,4,14,a,c,g
<b>Dienstag</b> <b>22.11.2022</b>	Tortellini mit Tomatensoße Kompott 1,2,3,4,5,8,14,a,c,g
<b>Mittwoch</b> <b>23.11.2022</b>	Hackbraten mit Butterbohnen und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,5,8,14,a,c,g
<b>Donnerstag</b> <b>24.11.2022</b>	Milchschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeltaler Obst 1,2,3,4,5,8,14,a,c,g
<b>Freitag</b> <b>25.11.2022</b>	Fischstäbchen mit Kräutersoße und Reis Rohkostsalat 1,2,3,4,8,a,c,d,g

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 einäht eine Phenylalaninquelle, 14 mit Süßungsmitteln  
**Allergene:** a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja ( Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

# Speiseplan Monat November

<b>Montag</b> <b>28.11.2022</b>	Nudeln mit Tomatensoße und gebratener Jagdwurst Obst 1,2,3,4,8,a,c,g
<b>Dienstag</b> <b>29.11.2022</b>	Buntes Rührei mit süßsaurer Soße und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,5,14,a,c,d,g,i
<b>Mittwoch</b> <b>30.11.2022</b>	Bratklops mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Kompott 1,2,3,4,5,8,14,a,c,g

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat  
8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 enthält eine Phenylalaninquelle, 14 mit Süßungsmitteln  
**Allergene:** a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja ( Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse