













## Menü\*

## Fleischloses Menü\*

**8.10.-12.10.18**

Montag	Tagliatelle in Sahnesoße mit Salatbuffet		Tagliatelle in Sahnesoße mit Salatbuffet
Dienstag	Putenbrust mit Romanesco und Kartoffeln		Gemüseschnitzel mit Romanesco und Kartoffeln
Mittwoch	Vorsuppe Milchreis mit Zimt/Zucker und Kompott		Vorsuppe Milchreis mit Zimt/Zucker und Kompott
Donnerstag	Rahmschnitzel mit Spätzle und Salat		Käsespätzle mit Rahmsauce und Salatbuffet
Freitag	Gegrilltes Fischfilet mit Ratatouille und Wildreis		Gefüllte Zucchini

**15.10.-19.10.2018**

Montag	Rinder Haschee mit Gabelspaghetti und Salat vom Buffet		Sojahaschee mit Nudeln und Salatbuffet
Dienstag	Grüne Bohnensuppe mit Brötchen		Grüne Bohnensuppe mit Brötchen
Mittwoch	Rinderrouladen mit Rotkraut und Knödel		Gemüseroulade mit Knödel
Donnerstag	Nudelauflauf mit Broccoli, Champignons und Käse		Nudelauflauf mit Broccoli, Champignons und Käse
Freitag	Gebackenes Fischfilet mit Kartoffeln, Remouladensoße, Salatbuffet		Gekochte Eier mit Kartoffeln, Remouladensoße und Salatbuffet

Diabetikerkost auf Wunsch/\*Änderungen vorbehalten  
Aufgrund unserer Produktion ist eine Kreuzkontamination der ausgewiesenen Allergene möglich.  
Unsere Fachkräfte informieren Sie bei allen weiteren Produkten gerne über die Allergene und Zusatzstoffe.

Das Küchenteam wünscht „Guten Appetit!“