



## SPEISEPLAN

<b>MONTAG</b> 19.02.2018	<u>Menü 1:</u> <b>Rindssuppe vom Bio-Ochsen mit Leberknödel Rahmgemüsetopf mit Gebäck</b> <u>Menü 2:</u> <b>Wurstnuedeln mit Salat Obst der Saison</b> Dessert:	*LCGABL *AGFO *AOF
<b>DIENSTAG</b> 20.02.2018	<u>Menü 1:</u> <b>Spinatcremesuppe Champignons in Rahm mit Semmelknödel, Salat</b> <u>Menü 2:</u> <b>Putenschnitzel, gebacken mit Kartoffelsalat Kompott</b> Dessert:	*GO *OCFG *CAFO
<b>MITTWOCH</b> 21.02.2018	<u>Menü 1:</u> <b>Rindssuppe vom Bio-Ochsen mit Speckknödel Gemüsespieß auf Letschosauce, Reis, Salat</b> <u>Menü 2:</u> <b>Kartoffelgulasch mit Würst'l, Salat ,Gebäck Schokoriegel</b> Dessert:	*LOCA *LOFG *GAFO
<b>DONNERSTAG</b> 22.02.2018	<b>Gemüsecumesuppe</b>	*LG
	<u>Menü 1:</u> <b>Schupfnudeln mit Nussbutter, Kompott</b> <u>Menü 2:</u> <b>Zigeunerbraten mit Kartoffeln und Salat Kuchenschnitte</b> Dessert:	*FAGOH *LOF *GCAEHO
<b>FREITAG</b> 23.02.2018	<u>Menü 1:</u> <b>Rindssuppe vom Bio-Ochsen mit Sternchennudeln Spinat-Schafskäsestrudel dazu Butterkartoffeln und Salat</b> <u>Menü 2:</u> <b>Seelachsfilet, gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat, Sauce Tartar</b> Dessert: <b>Obst</b>	*LA *OGAFL  *DACOP  LFO

***Wir wünschen einen Guten Appetit!***  
***Kurzfristige Änderungen der Küche vorbehalten***

(A= Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C= Ei | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch oder Laktose | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere)  
Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir lehnen jede Verantwortung ab, für Angaben die von Zulieferern oder Dritten zur Verfügung gestellt werden.

***Für Fragen steht Ihnen unser geschultes Personal gerne zur Verfügung.***