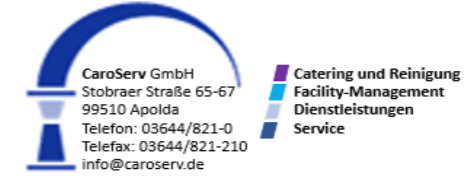




## Mittagessen und Abendbeilage 44. KW



Wochentag	Menü 1	Menü 2	Dessert / Salat	Delikates zum Abendessen
<b>Montag</b> 31.10.2022	Cordon Bleu mit Erbsengemüse und Kartoffeln (a,i,f,g) (585 kcal)	Grießbrei mit Zucker und Zimt (g) (545 kcal)	Apfelmus	Wachsbohnen Salat (2)
<b>Dienstag</b> 01.11.2022	Hähnchenbrust mit Champignonsoße und Kartoffeln (a,i,c,g) (565 kcal)	Kürbiscremsuppe (i,f) (550 kcal)	Frucht Joghurt	Fisch (d,2)
<b>Mittwoch</b> 02.11.2022	Gulasch mit Nudeln (a,i,g,c,f) (585 kcal)	Veg. Reispfanne (i,f) (465 kcal)	Frucht Quark	Rote Beete-Salat (2)
<b>Donnerstag</b> 03.11.2022	Gemüsebagel mit Tomatensauce und Kartoffeln (a,i,g,c) (465 kcal)	Cremiger Gemüse - Kräuterquark mit Kartoffeln (a,i,g) (565 kcal)	FrISChe Obst	Party Frikadellen (2,i,j,f)
<b>Freitag</b> 04.11.2022	Gebratenes Fischfilet auf Franz. Pfannengemüse und Kartoffeln (a,i,g,d) (550 kcal)	Hähnchengyros in Zwiebel - Sahnesauce und Kartoffeln (a,i,c) (565 kcal)	Pudding	Chefsalat mit Käse, Schinken und Ei
<b>Samstag</b> 05.11.2022	Bauern - Eintopf (a,i,.) (565 kcal)	Veg. Bohnen - Pfanne mit Kartoffeln (a,i,g) (385 kcal)	Cremespeise	Mini Schnitzel (i,f,j)
<b>Sonntag</b> 06.11.2022	Kasseler mit Grünkohlgemüse und Kartoffeln (a,i,f,g) (695 kcal)	Veg. Gemüse Lasange (a,i,g,c) (695 kcal)	Eis	Käse - Salat (2,g,i)

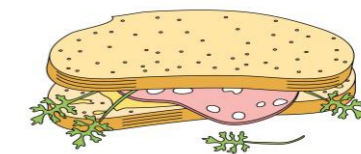


### Allergene :

- a) Gluten
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch
- i) Sellerie

### Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmagsverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 13) Gewachst



©www.ClipProject.info