



## Speisekarte Mittagsmenü Minna- Specht- Schule

Montag, 23.10.2023 – Donnerstag, 26.10.2023

### Montag

Gefüllte Hähnchenbrust <sup>A,G,F,H</sup> mit Tomatensoße <sup>L</sup> dazu  
Buttergemüse <sup>G</sup> und Spiralnudeln <sup>A,C</sup>

Gemüsefrikadelle <sup>A,L,F</sup> mit Tomatensoße <sup>G</sup> dazu  
Buttergemüse <sup>G</sup> und Spiralnudeln <sup>A,C</sup>  
Obst der Saison

### Dienstag

Geflügelbratwurst <sup>L,M</sup> mit Sauerkraut <sup>G,A</sup>  
dazu Kartoffelpüree <sup>A,G,L</sup> und Bratensoße

gefüllte Zucchini <sup>G</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup> und Paprikareis  
dazu Salat  
Vanillepudding

### Mittwoch

Cevapcici <sup>A,C,L,M</sup> vom Rind mit Gemüsereis <sup>G</sup> Ajivar <sup>O</sup> und Krautsalat  
Germknödel <sup>A,C</sup> mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße <sup>G</sup>

Apfelmuss mit Zimt und Zucker

### Donnerstag

Paprikasahnegulasch von der Pute <sup>G</sup> mit Butterhörnchen <sup>A,C</sup> und Eissalat  
Kürbisklöße <sup>A,C,L</sup> mit Schnittlauchsoße <sup>G</sup> mit Tomatenwürfel  
und Gabelspaghetti <sup>A,C</sup>  
Käsekuchen

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenauszeichnung:** C=Ei- und Eierzeugnisse, E=Erdnüsse, D=Fisch- und Fischerzeugnisse, A=Gluten- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere- und deren Erzeugnisse, P=Lupinen; G=Milch- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), O=Schwefeldioxid und Sulfite, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten

**Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!**