



Speisenplan HBG KW 48.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dies und Das	gefüllte Kohlrabi mit Hollandaise und Käse überbacken dazu Kartoffelpüree und Dessert Preis 4,00 € A/B/1/3/M		Bockwurst 150g vom Schwein mit Senf dazu Pommes frites Mayo oder Ketchup Preis 4,00 € A/B/1/8	Tortellini vegetarisch gefüllt in einer Schmelzkäsesoße dazu bunter gemischter Salat Preis 4,00 € A/B/F/6/7	
Salatteller	bunter Salatteller mit mit gebratenem Lachs Preis 3,80 € A/B/6/7/D		bunter Salatteller mit mit Hähnchenbruststreifen Preis 3,80 € A/B/6/7	bunter Salatteller mit Mini Mozzarella und marinierten getrockneten Tomaten und Parmesankäse Preis 3,80 € A/B/6/7	
Tagesgericht	Putenbraten mit einer mediterranen Soße dazu Reis und Zucchini Gemüse zum Dessert Pudding A/B/1/M Preis 4,80 €		Putenbrustschnitzel mit einer Paprikarahmsauce dazu Mandel-Brokkoli und Pommes frites Mango Joghurt Creme Preis 4,80 € A/B/F/1	Rindergulasch ungarisch mit Zwiebeln und Paprikastreifen dazu Blumenkohl und Nudeln Vanillepudding zum Dessert A/B/1/ Preis 4,80 €	
	Trotz aller größter Sorgfalt	können Spuren von Allergenen	enthalten sein		
Das Tagesgericht beinhaltet auch ein kleines Dessert und ein Glas Wasser					
1 = Farbstoff 6 = Antioxidationsmittel A = glutenhaltige Getreide F = Eier und Eierzeugnisse K = Schalenfrüchte	2 = koffeinhaltig 7 = Süßungsmittel B = Milch und Milchzeugnisse G = Senf und Senferzeugnisse L = Erdnüsse und Erdnüssezeugnisse	3 = chininhaltig 8 = Phosphat C = Krebstiere und Krebstierzeugnisse H = Sesam und Sesamerzeugnisse M = Schwefeldioxid und Sulfid	4 = enthält Phenylalaninquelle 9 = Geschmacksverstärker D = Fisch und Fischerzeugnisse I = Soja und Sojaerzeugnisse N = Lupinen und Lupinerzeugnisse	5 = Konservierungsstoffe E = Weichtiere und Weichtierzeugnisse J = Sellerie und Selleriezeugnisse	