



## Speiseplan KW 44 vom 27.10- 31.10.2025

## **Montag**

<u>Hauptgericht</u> <u>Vorsuppe</u> Nachtisch	Gefüllte Knödel mit Speckrahmsoße, Sauerkraut und Apfelmus(a,g) Möhren – Ingwer Suppe (i) Schoko – Tiramisu (a,g)	8,00 € 1,50 € 2,00 €
<u>Dienstag</u>		
<u>Hauptgericht</u>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat (a,c,g)	7,50 €
Vorsuppe Nachtisch	Pilzcremesuppe (g,i) Crepe mit Zimt und Zucker (a,c)  Mittwoch	1,50 € 1,50 €
<u>Hauptgericht</u> Vorspeise <u>Nachtisch</u>	Hackbällchen Eintopf mit Brokkoli, Kohlrabi (a,c,j) Mini Wraps (a,g) Rotweinschnitten vom Blech (a,c,g) <u>Donnerstag</u>	8,00 € 1,50 € 1,50 €
<u>Hauptgericht</u>	Curry Putengeschnetzeltes mit Bandnudeln und Salat (g)	9,00€
Vorsuppe Nachtisch	Klare Brühe mit Gemüse (i) Windbeutel (a,c,g)	1,50 € 2,00 €
<u>Freitag</u>		
<u>Hauptgericht</u>	Fisch in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Spinat (a,c,d,g)	8,50 €
Vorsuppe Nachtisch	Feine Gemüsesuppe (g,i) Apfeltorte mit Mandelblättchen (a,c,g,h)	1,50 € 2,00 €
Außerdem bieten wir Ihnen täglich einen frischen <b>Salatteller</b> an 6,50 € (bitte 1 Tag vorher bestellen)		

Die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie unter folgendem Link: <a href="https://www.3b-verbund.de/wp-content/uploads/2025/01/3B">https://www.3b-verbund.de/wp-content/uploads/2025/01/3B</a> Allergene-Zusatzsstoffe 2025-01-01.pdf