

# Speiseplan

18. Okt. 21

bis

22. Okt. 21

III

	Suppe	Menü 1 nach DGE Standards	Menu 2 Alternative wenn angefordert!	Menü 2 auf Anfrage ! Gluten,- Lactose,- Geflügel,-Fischfrei	Dessert
<b>Montag</b>		Geflügelgeschnetzeltes in Früchtecurrysauce und Reis	Reis- Gemüsepfanne auf Currysoße	Soja-geschnetzeltes in Früchtecurrysauce und Reis	Frischobst
18. Okt. 21		2,51,52,515,58,60	51,515,60	57	
<b>Dienstag</b>		Cordon Bleu vom Geflügel mit Schmorkartoffel, dazu Beilagensalat	Pasta mit Ragout Ratatouille ( Zucchini, Tomaten, Zwiebel, Paprika) Beilagensalat	Glutenfreie Nudeln mit Ragout Ratatouille	Frischobst
19. Okt. 21		1,2,51,52,58,511,63	2,51,511,13,63		
<b>Mittwoch</b>		Gebackene Fischstäbchen, Salzkartoffeln und Sourcreme,	Gefüllte Pfannkuchen mit Früchten, Sauce mit Vanillegeschmack	Gemüsepfanne mit Salzkartoffeln	Schokoladenpudding
20. Okt. 21		51,511,52,55,58,61	1,5,51,52,511,54,58		52,58, bzw. siehe Produktaufdruck
<b>Donners- tag</b>		<b>Gericht nur online buchbar!</b> Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Barbecuesauce Rosinenreis	Pikante Käsespätzle mit Röstzwiebeln oder brauner Barbecue-Zwiebelsauce	Reiberdatschi mit Apfelmus	Frischobst
21. Okt. 21		1,2,4,6,7,9,11,13,51,515,61,63	12,51,52,54,58,511		
<b>Freitag</b>			Tortellini ( Käsefüllung) auf Gemüse-Sahnesauce,	Wrap gefüllt mit gebratenen Pilzen	Joghurt
22. Okt. 21			1,51,52,511,54,58,60		siehe Produktaufdruck

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel;(5)mit Süßungsmitteln;(6) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln;(9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln;(11) kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt;(14) gewachst; (16) mit Phosphat (20) mit Eiklar;

Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (512) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und erzeugnisse; (55) Fisch und erzeugnisse; (57) Sojaerzeugnisse (58) Milch und erzeugnisse; (60) Sellerie und erzeugnisse; (61) Senf und erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Unsere Saucenbindung erfolgt ausschließlich durch Maisstärke

Das Johanniterteam wünscht allen Guten Appetit

Unsere Speisen werden unter Verwendung von Jodsalz hergestellt!

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!!

