

geplant 18.10.2021



Speisekarte

Alfing Kessler
für die KW 42
18.10. - 22.10.2021



MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Tagessuppe (xy)	Tagessuppe (xy)	Tagessuppe (xy)	Tagessuppe (xy)	Tagessuppe (xy)
Kalt-speise	Bunter Salatteller mit Karotten, Mais, Tomaten, Gurken und Cressons Brötchen Obst (Allergene: a1,a3,c,g)	Chicken-Wrap mit Creme Fraiche Joghurt (2,G, Allergene: a1,g,k)	Pikanter Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurkenstreifen Brötchen Dessertcreme (1,2,3,4,5,7,11,R/S, Allergene:)	Salatteller mit Schinken, Käse und Ei Brötchen Schokopudding (2,3,4,7,S, Allergene: a1,a3,c,g,k)	Salat Nicoise mit Thunfisch, grüne Bohnen, Gurken, Tomaten und Oliven Brötchen Kompott (1,3,5,6, Allergene: a1,a3,c,d,n)
Menü 1	Jägerschmaus mit Semmelknödel Blattsalat (S, Allergene: a1,a3,c,g,k)	Mediterranes Geschmortes von der Rinde mit Reis Blattsalat (G, Allergene: a3)	Seelachsfilet in Knusperpanade mit Nudeln und Dillsauce Beilagensalat (F, Allergene: a1,c,d,g)	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Schokopudding (1,2,3,4,7,S/R, Allergene: a1,a3,a5,c,g,l,n)	Geschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln Kartoffelsalat Kompott (1,2,4,S, Allergene: a1,a3,c,k,l)
Vege-tarisch	Überbackene Gemüse-Cannelloni mit Tomatensauce Blattsalat Obst (Allergene: a1,c,g,k)	Gebackener Camembert mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren Blattsalat Joghurt (Allergene: a1,g)	Couscous Gemüse Pfanne Blattsalat Dessertcreme (Allergene: a1,g,k)	Gnacchi mit Roter Pesto-Sauce und Parmesan Beilagensalat Schokopudding (2, Allergene: a1,c,g,h4,k)	Marillenknödel mit Vanillesauce Kompott (1, Allergene: a1,c,g)

Änderung der Speisekarte vorbehalten

*S=Schwein *R=Rind *G=Geflügel *F=Fisch *W=Wild

Die angegebenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der beigelegten und in der Kantine aushängenden Legende. Vielen Dank!



heiss und kalt[®]
betriebsgastronomie und
partyservice gmbh & co.kg



Speiseplan

Alfing Kessler
für die KW 43
25.10.2021 - 29.10.2021



MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Tagessuppe (xy)	Tagessuppe (xy)	Tagessuppe (xy)	Tagessuppe (xy)	Tagessuppe (xy)
Kalt-speise	Blattsalat mit Mozzarella, Tomate, Kräuter-Cressons und Balsamico-Dressing Brötchen Pudding (1,3,5 Allergene: a1,a3,g,k,l,n)	Mexiko-Wrap mit Rindfleisch-Gemüsefüllung, Salat und Salsa Obst (1,2,11,R, Allergene: a1,a3,g,l)	Gemischter Salatteller mit Schinken vom Schweinebraten und Brot Joghurt (S, Allergene: a1,a3,c,g,k)	Bunter Salatteller mit Schinken, Käse und einem Brötchen Pudding (2,3,7,S, Allergene: a1,a3,g,k)	Käsesalat mit Zwiebeln, Gurken und Radieschen Brötchen Rote Grütze mit Topping (1,3,5, Allergene: a1,a3,g,n)
Menü 1	Hähnchenspieß mit Vollkornreis und Salsa-Soße Beilagensalat (2,G, Allergene: a1,l,k)	Jägerbraten mit Spätzle und Soße Beilagensalat (1,S, Allergene: a1,a3,a5,c,g,k)	Tortellini "Aurora" mit Tomaten-Sahne-Soße und Beilägen Blattsalat Joghurt (2,R, Allergene: a1,a3,c,g)	Currywurst mit Country-Kartoffeln Beilagensalat Pudding (1,2,4,7,9,S/R, Allergene: a1,k,l)	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Salzkartoffeln und Fischsoße Blattspinat (1,F, Allergene: a1,c,d,g,k)
Vege-tarisch	Gemüsefrikadelle mit Nudeln und Frischkäse-Soße Blattsalat Pudding (Allergene: a1,c,g,h2,k)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Endiviensalat Obst (Allergene: a1,a5,c,g,k)	Vegetarisches Kartoffel-Pilz-Gemüse mit Soße Beilagensalat (Allergene: a3, k)	Milchreis mit heißen Sauerkirschen und Zitrussüßholz Pudding (1, Allergene: g)	Bunte Nudelpfanne mit Gemüse und feiner Sahneseife Blattsalat Rote Grütze mit Topping (1, Allergene: a1,c,g,k)

Änderung des Speiseplan vorbehalten

*S=Schwein *R=Rind *G=Geflügel *F=Fisch *W=Wild

Die angegebenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der beigelegten und in der Kantine aushängenden Legende. Vielen Dank!



heiss und kalt[®]
betriebsgastronomie und
partyservice gmbh & co.kg