

Speiseplan

11.10. - 15.10.2021
täglich von 12.00 – 13.00 Uhr

Montag

❖❖❖

Dienstag

❖❖❖

Mittwoch

**Ofenfrisches Kürbis-Kartoffelgratin mit Käsesauce
Obstsalat mit Quarkcreme (c,g)**

❖❖❖

Donnerstag

***Frikadelle vom Klepelshagener Weiderind mit feinem Porreegemüse und Salzkartoffeln
Kirschkompott mit Vanillesauce (2,4,a,c,g,h)**

❖❖❖

Freitag

**Vegetarische Mangoldroulade in Tomatensauce gebacken, dazu Kräuterreis
Kartoffelpuffer mit Apfelmus (a,c,g,i,j)**

❖❖❖

- Salate lt. Angebot -

- Änderungen vorbehalten -

- Reduzierte Portionen kindgerecht zusammengestellt -

****mit Fleisch aus der Gourmet Manufaktur Gut Klepelshagen zubereitet***

**Anmeldungen bitte bis 10.00 Uhr unter info@hauswildtierland.de oder unter
Tel.: 039772 - 20461**

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe, 2) Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) Phosphate, 6) geschwefelt, 7) Geschmacksverstärker, 8) geschwärzt

Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch (inkl. Laktose), h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid u. Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere;

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden!