

Speiseplan

15.-19.11.2021

täglich von 12.00 – 13.00 Uhr

Montag

❖❖❖

Dienstag

**Pasta mit Gorgonzolasauce,
ofenfrischer Apfelstrudel (a,c,g)**

❖❖❖

Mittwoch

**Buntes Eierragout mit Salzkartoffeln,
Schokoladenpudding (4,a,c,g,i)**

❖❖❖

Donnerstag

***zarter Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl und Semmelknödel,
Rote Grütze mit Vanillesauce (4,a,c,g,i)**

❖❖❖

Freitag

**Deftiger Eintopf von Weißen Bohnen und Erbsen mit Schweineschulter,
Apple-Crumble (a,c,g,h,i)**

❖❖❖

- 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!