

## Speiseplan SBW

Woche 16.12.2024-20.12.2024

KW 51

	Herzhaft	Vegetarisch	Salat
<b>Montag</b>	Wirsingroulade <sup>A;J</sup> mit Bratensauce <sup>8,9,10,A</sup> und Kartoffeln Bunter Rohkostsalat	Gemüsemaultaschen <sup>A;C;G</sup> mit Tomatenragout <sup>A</sup> Bunter Rohkostsalat	Knackige Salatherzen mit Bergkäse und frischem Gemüse <sup>G</sup> Knoblauchcristinis <sup>A</sup> Joghurtdressing <sup>G</sup>
<b>Dienstag</b>	Spaghetti <sup>A;C</sup> mit Rinderbolognese <sup>A;I</sup> geriebener Käse <sup>G</sup> Frisches Obst	Kartoffel- Gemüseauflauf <sup>A;C;G;I</sup> mit Sauce Hollandaise <sup>8,9,10,A;C;G</sup> Frisches Obst	Bunter Salatmix mit Gemüse, gebratener Putenbrust Kräuter dressing <sup>J</sup> Baguette <sup>A</sup>
<b>Mittwoch</b>	Schweineschnitzel <sup>A;C</sup> mit Sauce <sup>8,9,10,A</sup> buntem Gemüse <sup>I</sup> und Kartoffeln Orangen-Möhrensalat	Milchreis <sup>G</sup> mit heißen Sauerkirschen Zucker und Zimt Orangen-Möhrensalat	Chicorreessalat mit Avocado und Thunfisch Basilikum dressing <sup>D;J</sup> Baguette <sup>A</sup>
<b>Donnerstag</b>	Gedämpftes Wildlachsfilet <sup>D</sup> auf Rahmlauch <sup>A;G</sup> und Wildreis Stollen <sup>A;C;H;G</sup>	Grüner Erbseneintopf mit Gemüse und Kartoffeleinlage <sup>A;I</sup> Mischbrot <sup>A</sup> Stollen <sup>A;C;H;G</sup>	Mischsalat mit Coppaschinken und frischen Feigen Limmettendressing <sup>2,J</sup> Ciabatta <sup>A</sup>
<b>Freitag</b>	Kartoffelsuppe <sup>G;I</sup> mit Geflügelwienener <sup>2,3,6,I;J</sup> Mischbrot <sup>A</sup> Zimtpflaumen	Süßkartoffelpüree <sup>3,G</sup> mit Wintergemüse <sup>I</sup> und Kräutersauce <sup>A;G</sup> Zimtpflaumen	Weihnachtlicher Blattsalat mit Kaki und Walnüssen <sup>H</sup> Orangendressing <sup>J</sup> Baguette <sup>A</sup>

### Zusatzstoffe

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Trennmittel-Überzugsmittel  
6 Phosphat 7 Süßungsmittel 8 Dickungsmittel, Geliemittel, mod. Stärke 9 Säuerungsmittel 10 Hefeextrakt

### Allergene

A Gluten und glutenhaltiges Getreide B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse C Eier und Eierzeugnisse  
D Fisch und Fischerzeugnisse E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F Soja und Sojaerzeugnisse  
G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse J Senf und Senferzeugnisse K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse  
L Schwefeldioxid und Sulfite, M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse N Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse