

# Kalenderwoche 43

21.10. –25.10.2024

## Wochenspeiseplan



Kontaktdaten:

Hans Dollinger

Tel.: 07957 – 216

Fax.: 07957 – 1533

info@landgasthof-hotel-hirsch.de



Montag, 21.10.24	Dienstag, 22.10.24	Mittwoch 23.10.24	Donnerstag, 24.10.24	Freitag, 25.10.24
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
-----	-----	-----	-----	-----
Hauptgang	Hauptgang	Hauptgang	Hauptgang	Hauptgang
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gemüse ④ GI(1,2), Ei, ML, Se	Spirelli „Napoli“ (Tomatensauce) ④ GI(1,2) Ei, Se	Hähnchenbrustfilet an Butterreis ④ GI(1,2), Se	Serviettenklöße mit Champignonsauce und Salat ④ GI(1,2) Ei, ML, Se	Kein Schulesen
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
-----	-----	-----	-----	-----
Nachtisch	Nachtisch	Nachtisch	Nachtisch	Nachtisch
-----	Puddingcreme ⑨ GI(1,2), ML	Quark-Dessert ⑨ GI(1,2), ML	Melone	-----



→ Ohne Schweinefleisch!

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) Nitritpökelsalz, (4) Antioxidationsmittel, (5) Geschmacksverstärker, (6) geschwefelt, (7) geschwärzt, (8) gewachst, (9) Süßungsmittel, (10) Phosphat, (11) Lauge (E524)

**Allergene:** GI – Glutenhaltiges Getreide(Weizen (1), Roggen(2), Gerste(3), Hafer(4), Dinkel(5), Kamut(6), Nu – Schalenfrüchte (Mandel(1), Haselnuss(2), Walnuss(3), Cashew(4), Pecanuss(5), Paranuss(6), Pistazie(7) Macadamia(8), Queenslandnuss(9), Milch, Er – Erdnüsse, So – Soja, Sn – Senf, Kr – Krebstiere (Krusten- und Schalentiere), Fi – Fisch, ML – Milch/Laktose, Se – Sellerie, Sf – Schwefeldioxid und Sulfite, Sa – Sesam, Lu – Lupine, We – Weichtiere