

Speiseplan für die Woche vom 23.03. – 29.03.2020 Menüauswahl

X

| | | | |
|------------|---|--|--|
| Montag | 1 | A1-A5,G, Putensteak, Rahmsoße, Leipziger Allerlei, Spätzle, Fruchtjoghurt G, | |
| Dienstag | 1 | A1-A5, G Kesseltulasch mit Paprika, Kartoffeln, Pfirsich-Kompott 3,10 | |
| Mittwoch | 1 | A1-A5,C,G,I,11,V, Zucchini-Karotten-Kartoffel-Rösti, Bärlauch-Quark, Tomatensalat, 7 frisches Obst G,I, 11 | |
| Donnerstag | 1 | C,G,I,11,V, Gekochte Eier in Senfsoße, Salzkartoffeln, grünen Salat, G, 11, Grießpudding mit Fruchtsoße A1-A5,J, 3,11, 11 | |
| Freitag | 1 | A1-A5, C,G, Seelachsfilet in Zitronen-Petersilienpanade, Senf-Dill-Soße, 3,11, G,4, Salzkartoffeln, Schokoladenpudding mit Vanillesoße C,G,I, G,4,9, | |
| Samstag | 1 | Pichelsteiner Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, Erdbeer-Kompott 9,11 | |
| Sonntag | 1 | A1-A5,G, Kaninchen-Rollbraten, Schwarzwurzelgemüse, Kartoffelklöße, frisches Obst G, 3,10, 7, | |

Änderungen sind möglich.

Zusatzstoffe in unseren Lebensmitteln:

| | | | |
|---|------------------------|----------------------|------------------------------------|
| 1 Farbstoff | 4 Geschmacksverstärker | 7 gewachst | 10 unter Schutzatmosphäre verpackt |
| 2 Konservierungsstoff (Nitritverbindungen) | 5 geschwefelt | 8 mit Phosphat | 11 Zitronensäure |
| 3 Antioxidationsmittel | 6 geschwärzt | 9 mit Süßungsmitteln | v. vegetarisch |

Folgende Allergene sind oder können enthalten sein:

A1 - Glutenh. Getr. Weizen, A2 - Glutenh. Getr. Roggen, A3 - Glutenh. Getr. Gerste, A4 - Glutenh. Getr. Hafer, A5 - Glutenh. Getr. Dinkel,
A6 - Glutenh. Getr. Kamut, B - Krebstiere, C - Eier u. Erz., D - Fische u. Erz., E Erdnüsse u. Erz., F - Sojabohnen u. Erzeug.,
G - Milch u. Erz. incl. Lactose, H1 - Mandel, H2 - Hasel, H3 - Walnuss, H4 - Kaschunuss, H5 - Pekannuss, H6 - Paranuss, H7 - Pistazie,
I - Sellerie u. Erz., J - Senf u. Erz., K - Sesam u. Erz., L - Schwefeldioxid, Sulphite, M - Lupinen u. Erz., N - Weichtiere