

Speiseplan für die Woche vom 26.10.2020 - 01.11.2020

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 26.10.	Wurstgulasch ^{1,2,12,16,A,A1,I,J} Hörnchennudeln ¹² Reibekäse ^H	Minestrone ^{1,13,A,A1,B,D,H,I} Baguette ^{A1,A2,A3}	Waldfruchtjoghurt ^{B,H}
Dienstag, 27.10.	Gekochtes Rindfleisch Frankfurter Grüne Soße ^{B,D,H,J} Kartoffeln	Waldpilzragout ^{2,13,A,A1,I} Kartoffelmus ^{B,H} Tomatensalat ^{2,13,L}	Melone ¹⁴
Mittwoch, 28.10.	Schweineschnitzel ^{2,A,A1} Rahmsauce ^{12,A,A1,A3,I} Blumenkohlgemüse ¹² Kartoffeln	Eierfrikassee mit buntem Gemüse ^{12,A,A1,D,I} Kartoffeln	Quarkspeise Kirsch hausgemacht ^{B,H}
Donnerstag, 29.10.	Hörnchennudeln ¹² Fischsoße ^{12,A,A1,E} gemischter Salat ^{2,13,L}	Germknödel ^{1,12,A,A1} warme Vanillesauce ^{12,B,H}	Honigmelone ¹⁴
Freitag, 30.10.	Kesselgulasch ^{4,12,13,A,A1,J}	Käse-Lauch-Eintopf ^{12,A,A1,B,H,I} Fünfkornbrot ^{A1,A2,A3,H,K}	Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^{12,B,H}
Samstag, 31.10.	Gekochte Rinderzunge mit brauner Butter ^{1,2,B,H} Schwarzwurzelgemüse ¹² Kartoffeln	Pilz-Brokkoli-Pfanne mit Fetakäse ^{B,H} Kartoffeln	Fruchtmixkompott ¹²
Sonntag, 01.11.	Krauteintopf mit Rauchfleisch ^{1,2,I} Kartoffelbrot ^{A1,A2,H}	Grießbrei mit brauner Butter ,Zimtzucker ^{A,A1,B,H}	Apfelmus

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat
Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse;
(B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (K) Sesamsamen
und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben