

Speiseplan für die Woche vom 16.11.2020 - 22.11.2020

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 16.11.	Cordon Bleu vom Huhn 1,12,A,A1,B,H Kartoffelsalat 1,2,4,6,16,A,A1,D,J	Tomatensuppe ^{A,A1} Quarkkälchen ¹² Zimt/ Zucker	Apfelmus
Dienstag, 17.11.	Krautnudeln mit Hackfleisch ^{12,I}	Gemüsespieß pikanter Mango-Dip 12,13,B,H Kräuterreis ^I	Bananenjoghurt ^{B,H}
Mittwoch, 18.11.	Hähnchenbrust "Hawaii" ^{A,A1,H} Kartoffelecken ² gemischter Salat ^{2,13,L}	Vegetarische Lasagne 12,13,A,A1,B,D,H	Aprikosenkompott
Donnerstag, 19.11.	Brühnudeln mit Huhn ^{2,I}	Hefeklöße ^{A,A1,B,D,H} Fruchtsauce	Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^{12,B,H}
Freitag, 20.11.	Fischsuppe "Bouillabaisse" ^{13,E} Baguette ^{A1,A2,A3}	Paprika-Zucchini- Ragout ^{13,A,A1} Bandnudeln ^{12,A,A1,D}	Banane
Samstag, 21.11.	Graupeneintopf ^I Knackwurst Scheibe Mischbrot ^{A1,A2}	Käsespätzle ^{12,A,A1,D,H} Sahnesoße ^{12,A,A1,I} Röstzwiebeln ^{A,A1} Blattsalat ²	Kirschjoghurt ^{B,H}
Sonntag, 22.11.	Gebratenes Wildlachsfilet ^{13,A,A1} Kräuterbutter ^{B,H} Zuckerschoten Bratkartoffeln ^{1,2,13,L}	Kartoffel-Auflauf ^{B,D,H} Tomatensoße ^{12,13,A,A1}	Honigmelone ¹⁴

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben