



Speiseplan 19. KW



vom 04.05.2020 bis 10.05.2020

enthalten Allergene und Zusatzstoffe

Montag	Hühner-Suppeneintopf mit gekochtem Huhnfleisch Reis und Gemüse dazu ein Party-Brötchen	a,b,g, b, a,	Obst nach Jahreszeit
Dienstag	Gebratene Hähnchenkeule auf Tomatensauce dazu Hart-Weizen-Nudeln mit Gemüsestreifen	b,g,3, a,b,j,k,1, a,i,m, b,	Quark mit Sauerkirschen a,i,
Mittwoch	Gebräuntes Hacksteak vom Schwein mit Ketchup, dazu Stampfkartoffeln und Rosenkohl	a,g,m, siehe Etikett i,j,3, i,1,	Knackiges Obst
Donnerstag	Zartes Fischragout mit Saisongemüse in Sahnesauce dazu einen Reistimbäl	b,f, b, a,b,f,i,	Riegelware siehe Etikett
Freitag	Gebackenes Eieromelette dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	m, a,b,i, j,	Quark/Joghurt i,/siehe Etikett
Samstag	Rahm-Wirsing-Gemüse mit Kartoffelwürfeln und eine grobe Bratwurst dazu Birnenkompott	a,b,i, j, i,1, 3,	Frucht-Joghurt siehe Etikett
Sonntag	Rindfleischsuppe Rinderschmorbraten an eigener Sauce gebackene Kartoffeln und Apfelrotkohl	a,b,i,m, b,g,3, a,g, i,1,	Wald-Frucht- Pudding i,

a=Gluten; b=Sellerie; c=Krebstiere; d=Lupin; e=Sesam;
f=Fisch; g=Senf; h=Erdnuss; i=Milch; j= Schwefeldioxid
u.Sulfite; k=Soja; l=Schalenfrüchte; m=Ei, n=Weichtiere

1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel;
4=Geschmacksverstärker; 5=Schwefel; 6=Phosphate; 7=Süßungsmittel;
8=geschwärzt(Oliven); 9=gewachst(Obst)

Änderungen im gesamten Speiseplan sind möglich !

Aktuelle Allergen- und Zusatzstoffinformationen im Intranet abrufbar !