Speiseplan

Woche von 16.10. – 20.10.23

	Hauptgericht	Vegetarisch	Salat	Dessert	Abendessen
Montag	Bigosch mit Rindfleisch Salzkartoffeln	Bigosch mit Salzkartoffeln		Schokopudding ^E	Spagettisala ^A mit Oliven
Dienstag		Vegetarische gefüllte ^{A,E} Zucchini mit Tomatensoße		Apfel Crumble A,E	Wurstsalat 3,4,P
Mittwoch	Putenrollbraten, Reis Bohnengemüse, Rahmsoße ^E	Gemüsestrudel mit Rahmsoße ^{A,E,L}		Bananenjoghurt ^E	Croissant A,E
Donnerstag		Käsespätzle ^{A, E, F}	Blattsalat mit French Dressing ^P	Frische Trauben	Wurst, Käse 1, 3,4,E
Freitag		Gemüsesuppe ^L Ofen Schlüpfer mit Vanillesoße ^{A,E,F}			
Samstag					
Sonntag					Wurst, Käse ^{1, 3, 4,E}

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide: Weizen
- b) Roggen
- c) Dinkel
- d) Sesam-Samen
- e) Milch einschl. Laktose
- f) Eier
- g) Erdnüsse
- h) Soja
- i) Schalenfrüchte: Haselnüsse

- k) Mandeln
- I) Sellerie
- m) Lupinen
- n) Schwefeldioxid und Sulfite
- o) Fisch
- p) Senf
- q) Krebstiere
- r) Weichtiere

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Geschmacksverstärker

KW: 42

- 3) mit Phosphat
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) geschwärzt
- 6) mit Süßungsmittel

Speiseplan

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide: Weizen
- b) Roggen
- c) Dinkel
- d) Sesam-Samen
- e) Milch einschl. Laktose
- f) Eier
- g) Erdnüsse
- h) Soja
- i) Schalenfrüchte: Haselnüsse

- k) Mandeln
- I) Sellerie
- m) Lupinen
- n) Schwefeldioxid und Sulfite
- o) Fisch
- p) Senf
- q) Krebstiere
- r) Weichtiere

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Geschmacksverstärker
- 3) mit Phosphat
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) geschwärzt
- 6) mit Süßungsmittel