

Speiseplan für den Zeitraum:

8

KW 16

13.04.-17.04.2020

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.04.	14.04.	15.04.	16.04.	17.04.
Suppe		Kräutercremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Suppenudeln (Aa,C,I,1)	Kohlrabicremesuppe (G,I,1)	Grießsuppe (Aa,I,1)
Menü 1	Ostermontag	Eieromelett (C,G) Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	Fischstäbchen (Aa) Kräutersoße (Aa,G) Reis Salat (G,I,J,8)	Gekochter Tafelspitz (Rind) Meerrettichsoße (G,I,3,4,8) Bouillonkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Geflügel Köttbular (C) Bratensoße (I) Wellenbandnudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch		Grießbrei (Aa,G) Kirschkompott	Bandnudeln (Aa,C) Kräutertomaten Reibekäse (G,5) Salat (G,I,J,8)	Krautschupfnudeln (Aa,C) Schnittlauchsoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Geb. Camembert (Aa,G) Rahmkartoffeln (Aa,G) Preiselbeeren Salat (G,I,J,8)
Dessert		Apfel	Himbeerquark (G)	Schokopudding (G)	Dessert (Aa,C,G)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt !

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln

9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

Für Allergiker:

Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose

Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere