

Speiseplan

für die KW 18-24



| Tag | Menü I | Menü II | Salat | Dessert |
|------------|--|--|---|-----------|
| Montag | Königsbergerklopse mit Reis  | Omlette mit Reis und Soße  | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Obst |
| 29. Apr | 1,3,9 | 1,3,9 | | 45 |
| Dienstag | Kaiserschmarrn mit Vanillesoße  | Kartoffeln mit Kräuterquark und gek. Ei  | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Apfelmuss |
| 30. Apr | 1,13, | 1,13 | | 45 |
| Mittwoch | Feiertag | | | |
| 01. Mai | | | | |
| Donnerstag | Braten mit Kartoffeln und Soße  | Pfannkuchen mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt und Kartoffeln, Soße  | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Joghurt |
| 02. Mai | 1,9,13 | 1,9,13,41,46 | | 13 |
| Freitag | Gnocchis mit Hackfleischsoße  | Gnocchis mit Tomatensoße  | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Obst |
| 03. Mai | 1,9,13 | 1,9,13,27 | | 13 |

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 k Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, dKaschunüsse, e Pekannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Makadamianüsse, i Queenslandnüsse und daraus gewonnene j. Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41Antioxisationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44geschwärzt, 45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,