









Speiseplan

für die KW 20-24



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Reis 	Lasagne mit Gemüse 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
13. Mai	1,1	1,13,24		45
Dienstag	Nudeln mit Tomatensoße 	Milchreis mit Kompott 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Buttermilch / Milchmix
14. Mai	1,9,13	13,47		1,9,13,
Mittwoch	Hackbällchen mit Schupfnudeln und Currysoße 	Blumenkohl- falaffelbällchen mit Schupfnudeln und Currysoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
15. Mai	41	1,3,9,13,24		1,13
Donnerstag	Putenbraten mit Bratkartoffeln und Soße 	Farmerkartoffeln Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
16. Mai	1,9,24,25	9,13		13
Freitag	Fluffi Pfannkuchen mit Apfelmuss 	Cremiger Gemüseintopf mit Brot 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
17. Mai	1,9,13	1,9,24,37,13		45

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1.Weizen, 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 i. Erzeugnisse 12 Soja 13 Milch und Laktose 24 Sellerie 25 Senf 26 Sesam

Zusatzstoffe:

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