Speiseplan für die KW 21-24



				Birgit Maller
Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Feiertag			
20. Mai				
Dienstag	Würstchen mit Kartoffelsalat	Grießbrei mit Zimt und Zucker	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
21. Mai	1,9,13,42	1,9,13		45
Mittwoch	Schmor- Zwiebelsteak mit Reis	Folienkäse Mediteran mit Rei	Grüner Salat Gurke 'Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
22. Mai	9,1,13	1,13,37		1,13
Donnerstag	Fischstäbchen mit Sahnekartoffeln	Gemüsebratling mit Sahnekartoffeln	Grüner Salat Gurke 'Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quarkspeise
23. Mai	1,13,37	1,13,		13
Freitag	Tortelini mit Spinatfüllung in einer Gemüse-Käse- sahnesoße	Erbseneitopf mit Brot	Grüner Salat Gurke 'Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obstsalat
24. Mai	1,9,36,13	1,14,24		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 Nitrit,41Antioxsitationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47 Süßsungsmittel, 53Koffein,