# Speiseplan

### für die KW 47-24



				Birgit Maller
Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Hackbällchen mit Püree und Soße	vegi Bratling mit Püree und Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
18. Nov	13,1,38	13,1,9		45
Dienstag	Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße	Maultaschen mit Tomatensoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quark
19. Nov	1,9,13	1,9,13,		13
Mittwoch	Fleischkäse mit Kartoffeln und Soße	Kartoffel- frischkäsetaschen mit Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
20. Nov	9,1,13	1,13,9		13
Donnerstag	Fischstäbchen mit Püree und Soße	Hirten- Kartoffeln- pfanne mit Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
21. Nov	1,13,24	1,13,24		13
Freitag	Grießbrei mit Apfelmuss	Gemüseeintopf mit Brot	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
22. Nov	1,9,37,13	1,9,37,13		45

## 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, 47-50 Süßsungsmittel, 53Koffein,