


Speiseplan

für die KW 15



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Cannelonie mit Hackfleischfüllung in Tomatensoße überbacken 	Maultaschen Tomatensoße überbacken 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Fingerobst
07-Apr	13,1,37	13.1		45
Dienstag	Gulasch mit Kartoffeln und Erbsen & Möhren 	Spiegelei mit Kartoffeln und Erbsen und Möhre 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quarkspeise
08-Apr	1,9,13	1,9,13		13
Mittwoch	Nudel mit Hackfleischsoße 	Nudeln mit fruchtiger-Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
09-Apr	9,2,13	1,13,37		13
Donnerstag	Fleischklopse königsberger Art mit Kartoffeln und Karottengemüse 	Kartoffel mit Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
10-Apr	1,13,37	1,13,		13
Freitag	Chili con Carne mit Reis 	Kartoffelpuffer mit Apfelmuß 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
11-Apr	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, 38-40 Nitrit, 41Antioxisationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44geschwärzt, 45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,