

Speiseplan

für die KW 36 - 25



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Bratwurst mit Kartoffeln und Soße 	Omlette dazu Kartoffel mit Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
01.Sep	13,1,37	13,1,9		13
Dienstag	Lasagne Bolo	Topfenknödel mit Vanillesoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Götterspeise
02.Sep	1,9,37,13	1,9,13,		
Mittwoch	Fisch mit Püree und Soße 	Kartoffel-frischkäsetaschen mit Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
03.Sep	9,1,13	1,13,9		13
Donnerstag	Rührei mit Kartoffeln und Möhren 	Mediterrane Hirtenpfanne mit Püree 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
04.Sep	1,13,37,9	1,13,		1,9,14
Freitag	Hefeklöße mit Apfelmuß 	Nudel in Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Fingerobst
05.Sep	13,1	1,9,37,13		13

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

1Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen,1.1 Roggen,1.2 Gerste,1.3 Hafer,1.4 Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier,10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. aMandeln, bHaselnüsse, cWalnüsse,d Kaschunüsse, ePekannüsse, fParanüsse, gPistazien, hMakadamianüsse, iQueenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und13a 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,